

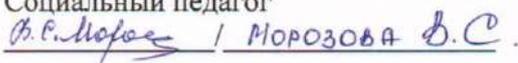
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Западновинский технологический колледж им. И.А. Ковалева»

РАССМОТРЕНО.
на заседании педагогического совета
Протокол № 1
«29» августа 2023 года

УТВЕРЖДАЮ.
Директор ГБПОУ «Западновинский
технологический колледж им. И.А.
Ковалева»

 / Новиков Р.М.

СОГЛАСОВАНО.
Педагог-психолог


Социальный педагог
 / Морозова В.С.
«29» августа 2023 года



Адаптированная
основная образовательная программа профессионального обучения
по профессии «Повар»

г. Западная Двина, 2023

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушением интеллектуального развития), не имеющих основного общего и среднего общего образования и обучавшимся по адаптированным основным общеобразовательным программам с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Западнодвинский технологический колледж имени И.А. Ковалева»

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Общие положения.....	4
1.1. Нормативно-правовые основы разработки АОППО.....	9
1.2. Используемые термины и сокращения.....	10
1.3. Требования к поступающим.....	11
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО.....	12
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....	12
2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности.....	12
2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО.....	12
2.4. Квалификационная характеристика.....	13
2.5. Результаты реализации АОППО.....	13
2.6. Структура АОППО.....	16
2.7. Трудоемкость АОППО.....	17
2.8. Срок освоения АОППО.....	17
3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОППО.....	18
3.1. Учебный план.....	18
3.2. Календарный учебный график.....	18
3.3. Перечень рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик.....	18
4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО.....	19
4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.....	19
4.2. Организация итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития).....	20
5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ...	21
5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения.....	21
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.....	22
5.3. Материально-техническое обеспечение.....	23
6. Требование к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО.....	24
7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся.....	25
7.1. Рабочая программа воспитания.....	26
7.2. Календарный план воспитательной работы.....	26
Приложения	
Приложение 1. Учебный план и календарный график.....	26
Приложение 2. Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла.....	28
Приложение 3. Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла.....	63
Приложение 4. Адаптированные программы профессиональных модулей.....	72
Приложение 5. Программа адаптивной физической культуры.....	83
Приложение 6. ФОС АОППО.....	86
Приложение 7. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы.....	163

1. Общие положения

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения (далее – АОППО) по профессии 16675 Повар адаптированная для лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего и среднего общего образования и обучавшимся по адаптированным основным общеобразовательным программам разработана на основе

- требований профессионального стандарта «Повар» (утвержден Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации, приказ № 113н от 09.03.2022 г. «Об утверждении Профессионального стандарта «Повар»)

- требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС)

с целью получения профессионального образования лицами с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся.

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения разработана в отношении учебной группы инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

Под профессиональным обучением по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих и должностям служащих понимается профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Лицам с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющих основного общего и среднего общего образования и обучавшимся по адаптированным основным общеобразовательным программам, выдается свидетельство об обучении.

Свидетельство об обучении дает право на прохождение профессиональной подготовки по профессии, рекомендованной для лиц с нарушением интеллекта.

Разработка и реализация адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по профессии «Повар» ориентирована **на решение следующих задач:**

- создание условий, необходимых для получения профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития);
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида нарушениями интеллектуального развития;
- создание единых подходов к организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения для данной категории обучающихся.
- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.
- оснащение мастерских для проведения учебных мероприятий специальным оборудованием, аппаратурой, приборами и инструментами, отвечающими требованиям стандартов, техническим условиям и обеспечивающими предоставление услуг соответствующих видов;
- участие в формировании социального заказа на образование, исходя из контрольных цифр приема.

Колледж, при выборе программы профессионального обучения для лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) учитывает:

- предусмотренные профессиональными стандартами для различных профессий и должностей ограничения по возрасту, полу, состоянию здоровья и др.;

- особенности организации труда несовершеннолетних, регулируемые Трудовым кодексом Российской Федерации (глава 42, статья 265, в которой установлены виды работ, на которых запрещается применение труда лиц в возрасте до восемнадцати лет), перечень тяжелых работ и

работ с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет, утвержден постановлением Правительства Российской Федерации от 25.02.2000 г. № 163 (с изменениями, внесенными постановлениями Правительством Российской Федерации от 20 июня 2001 г. № 473 и от 20.06.2011 г. № 479);

- необходимые требования санитарно-эпидемиологической безопасности условий труда подростков в возрасте от 14 до 18 лет и условия прохождения производственного обучения (производственной практики), с целью обеспечения безопасных и безвредных условий трудового процесса, не оказывающих неблагоприятного влияния на рост, развитие и состояние здоровья подростков, установленные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" и Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021г. № 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания";

- перечень вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу, установленные приказом Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020г. "Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021г. № 62278) и приказом Минздрава России от 28.01.2021г. № 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров

работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры".

Региональными нормативными и методическими документами регламентируются механизмы организации получения лицами с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) профессионального обучения в субъекте Российской Федерации:

- формирование актуального перечня профессий, должностей служащих с учетом потребности в рабочих кадрах в субъекте Российской Федерации;
- финансирование профессионального обучения в качестве государственной муниципальной услуги;
- установление нормативных затрат на реализацию программы профессионального обучения по соответствующим профессиям, должностям служащих;
- получение государственного задания на организацию прохождения профессионального обучения;
- создание специальных условий обучения, учитывающих особенности психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояние здоровья обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

Особенность реализации АОППО для инвалидов и лиц с ОВЗ на основе психолого-педагогической характеристики данной категории обучающихся

В соответствии с разделом 3 Порядка «Особенности профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями» содержание и условия профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья определяются настоящей адаптированной программой, в которой созданы специальные образовательные условия для данной категории обучающихся».

Для инвалидов с интеллектуальными нарушениями рекомендованы следующие виды труда:

а) по характеру рабочей нагрузки на инвалида и его усилий по реализации трудовых задач – физический труд;

б) по форме организации трудовой и профессиональной деятельности – регламентированный (с определенным распорядком работы);

в) по предмету труда – «Человек - природа», «Человек - техника», «Человек - художественный образ»;

г) по признаку основных орудий (средств) труда – ручной труд, машинно-ручной труд;

д) по уровню квалификации – неквалифицированный труд (уборка, ремонт, доставка, подсобные работы, сортировка, упаковка, маркировка, комплектование, погрузо-разгрузочные работы);

ж) по сфере производства – преимущественно на мелких промышленных предприятиях, в сфере обслуживания, жилищно-коммунального хозяйства, торговли, в сельском хозяйстве, лесном хозяйстве, в художественных промыслах, в строительстве.

Предоставление профессионального обучения осуществляется при наличии необходимых условий. Данные условия созданы колледжем самостоятельно. Для организации профессионального обучения лиц с интеллектуальными нарушениями не требуется масштабной адаптации рабочего пространства. Одним из необходимых условий успешного профессионального обучения лиц с интеллектуальными нарушениями, является наглядность, этапность, закрепление изученных трудовых функций.

Образовательный процесс выстроен с учетом возрастных и индивидуальных особенностей, обучающихся с целью создания благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации подростков с нарушениями в умственном и физическом развитии.

Адаптация основных образовательных программ профессионального обучения осуществляется с учетом рекомендаций, данных обучающимся по заключению психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программы реабилитации инвалида (ребенка-инвалида).

Педагогические работники, участвующие в реализации АОППО, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса, используют рекомендуемые специальные методы и приемы в профессиональном обучении.

С целью обеспечения дифференцированного подхода учитываются индивидуальные психофизические особенности обучающихся при организации учебного процесса и контроле знаний:

— учитываются операциональные характеристики деятельности (темп, продуктивность, работоспособность, истощаемость, объем предполагаемых заданий).

— дозируется нагрузка с учетом индивидуальных особенностей.

— используется чередование видов деятельности; короткие четко сформулированные задания; текстовая информация, представленная в виде печатных таблиц на стендах или электронных носителях.

— подача учебного материала осуществляется небольшими, логическими законченными дозами с опорой на наглядность.

— при предъявлении нового и закрепление изученного материала используется вариативное повторение, пошаговые инструкции, оказывается дозированная помощь.

— используется закрепление и многократное повторение материала с переносом на аналогичный материал, в продуктивных видах деятельности.

— повторяются действия для выработки умений и навыков, используется осознанность действий, систематичность, разнообразие, повторяемость, расположение в нужном порядке.

— проявляется особый педагогический такт, используется индивидуальный подход при оценивании деятельности понятный обучающемуся.

— используются наглядные опоры: применяются схемы и таблицы, приближенные к жизни, реалистические иллюстрации, технологические карты, с опорой на субъективный опыт обучающегося, рационально определяется объем применения наглядных средств, с соблюдением

принципа необходимости и доступности; используются качественные наглядные методы (натуральные, изобразительные, символические) и приспособление для их демонстрации.

— используется замедленный темп обучения; упрощается структура знаний, умений и навыков в соответствии с психофизическими возможностями обучающегося.

— максимальная опора на практическую деятельность и опыт обучающегося, на наиболее развитые его способности; осуществляется дифференцированное руководство учебной деятельностью обучающегося.

— применяются на занятиях различные методы: словесный метод – рассказ беседа, объяснение; наглядный метод – показ, иллюстрация, наблюдение; практический метод – выполнение упражнений, заданий, формирующих профессиональные умения и навыки.

С целью повышения работоспособности используются упражнения и задания с учетом здоровьесберегающих технологий; подбор индивидуального темпа работы и нагрузки обучающегося; рациональное дозирование содержания учебного материала; при переходе от одного задания к другому предлагаются упражнения, переключающие внимание обучающегося на новый вид работы, даются предельно развернутые инструкции, увеличивается количество практических проб.

Выбор методов обучения при реализации АОППО обуславливается целями обучения, содержанием обучения, исходным уровнем имеющихся знаний, умений, навыков, уровнем профессиональной подготовки педагогов, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия информации обучающимися, наличием времени на подготовку и т.д.

В образовательном процессе с целью улучшения качества обучения и учета индивидуальных психофизических особенностей, оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений, создания комфортного психологического климата в группе, с учетом рекомендаций для разных групп обучаемости могут использоваться образовательные технологии:

Технологии	Цель	Адаптированные методы	Группы обучаемости
Проблемное обучение	Развитие познавательной способности, активности, творческой самостоятельности обучающихся с ОВЗ и инвалидов	Поисковые методы, постановка познавательных задач с учетом индивидуального социального опыта и особенностей обучающихся с ОВЗ и инвалидов	I
Концентрированное обучение	Создание блочной структуры учебного процесса, наиболее отвечающей особенностям здоровья обучающихся с ОВЗ и инвалидов	Методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся с ОВЗ и инвалидов	I,II,III
Модульное обучение	Гибкость обучения, его приспособление к индивидуальным потребностям обучающихся с ОВЗ и инвалидов	Индивидуальные методы обучения: индивидуальный темп и график обучения с учетом уровня базовой подготовки обучающихся с ОВЗ и инвалидов	I,II,III
Дифференцированное обучение	Создание оптимальных условий для выявления индивидуальных интересов и способностей обучающихся с ОВЗ и инвалидов	Методы индивидуального личностно-ориентированного обучения с учетом ОВЗ и личностных психолого-физиологических особенностей	I,II,III

Развивающее обучение	Ориентация учебного процесса на потенциальные возможности обучающихся с ОВЗ и инвалидов	Вовлечение обучающихся с ОВЗ и инвалидов в различные виды деятельности, развитие сохранных возможностей	I,II
Социально-активное, интерактивное обучение	Моделирование предметного и социального содержания учебной деятельности обучающихся с ОВЗ и инвалидов	Методы социально-активного обучения: метода анализа конкретных ситуаций, игровое моделирование или имитационные игры, игровое производственное проектирование, мозговой штурм с учетом социального опыта обучающихся с ОВЗ и инвалидов	I
Рефлексивное обучение, развитие критического мышления	Интерактивное вовлечение обучающихся с ОВЗ и инвалидов в групповой образовательный процесс	Интерактивные методы обучения: вовлечение обучающихся с ОВЗ и инвалидов в различные виды деятельности, создание рефлексивных ситуаций по развитию адекватного восприятия собственных особенностей	I/II

Педагогические условия, созданные в колледже для обучающихся с умственной отсталостью, решают задачи психолого-педагогической поддержки в образовательном процессе, вопросы его воспитания и социализации, тесно связанные с развитием познавательной сферы и деятельности, соответствующей возрастным возможностям и способностям обучающегося.

Для лиц с нарушениями интеллектуального развития характерны следующие особые образовательные потребности:

- получение специальной помощи средствами образования;
- обязательность непрерывности коррекционно-развивающего процесса;
- научный, практико-ориентированный, действенный характер содержания образования;
- доступность содержания познавательных задач, реализуемых в процессе образования;
- увеличение сроков получения образования;
- систематическая актуализация сформированных у обучающихся знаний и умений;
- специальное обучение их «переносу» с учетом изменяющихся условий учебных, познавательных, трудовых и других ситуаций;
- обеспечение особой пространственной и временной организации; общеобразовательной среды с учетом функционального состояния центральной нервной системы и нейродинамики психических процессов;
- использование преимущественно позитивных средств стимуляции деятельности и поведения обучающихся, демонстрирующих доброжелательное и уважительное отношение к ним;
- развитие мотивации и интереса к познанию окружающего мира с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающегося к обучению и социальному взаимодействию со средой;
- стимуляция познавательной активности, формирование позитивного отношения к окружающему миру;

- овладение разнообразными видами, средствами и формами коммуникации, обеспечивающими успешность установления и реализации социокультурных связей и отношений обучающегося с окружающей средой;
- возможность обучения по программам профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих;
- психологическое сопровождение, оптимизирующее взаимодействие обучающегося с педагогами и другими обучающимися;
- психологическое сопровождение, направленное на установление взаимодействия семьи и организации;
- постепенное расширение образовательного пространства, выходящего за пределы организации.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки АОППО

АОППО представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе профессиональной характеристики по профессии 16675 Повар, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся с особыми образовательными потребностями.

АОППО по профессии 16675 Повар обеспечивает достижение обучающимися результатов обучения, установленных Единым тарифно-квалификационным справочником (ЕКТС).

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, регламентируется приказом Министерства просвещения РФ от 26.08.2020 г. №438.

В соответствии с п.4 письма Министерства просвещения Российской Федерации от 31.08.2020 г. № ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)», при разработке образовательной программы и организации профессионального обучения учитываются психофизические особенности лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения разработана на основе:

- Федерального закона Российской Федерации «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 г. № 181-ФЗ (в ред. От 29.11.2021 г.);
- Федерального закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
- Конвенции о правах инвалидов;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации «Об утверждении Порядка приёма на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования» от 02.09.2020 г. № 457 (с изменениями и дополнениями);

Методическую основу разработки АОППО составляют:

- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации «О дополнительных мерах» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации приемной кампании лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения») от 18.05.2017 г. № 06-517;
- Письма Министерства просвещения Российской Федерации «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)") от 11.02.2019 г. № 05-108;
- Приказа Министерства труда и социальной защиты РФ «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности

инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности» от 04.08.2014 г. № 515;

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» от 26.08.2020 г. № 438;
- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 07.12.2022 г. №05-2323 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с Методическими рекомендациями по организации и осуществлению деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития);

1.2. Используемые термины, определения, сокращения

Адаптационная дисциплина – элемент адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК) – документ, в котором отражены необходимые специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

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.

Индивидуальная программа реабилитации или абилитации (ИПРА) 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.

Инклюзивное образование – обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей.

Медико-социальная экспертиза (МСЭ) – признание лица инвалидом и определение в установленном порядке потребностей освидетельствуемого лица в мерах социальной защиты, включая реабилитацию, на основе оценки ограничений жизнедеятельности, вызванных стойким расстройством функций организма.

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.

Основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих.

Особые образовательные потребности – это потребности в условиях, необходимых для оптимальной реализации актуальных и потенциальных возможностей, которые может проявить человек в процессе обучения.

Профессиональное обучение – вид образования, который направлен на приобретение обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенции, необходимых для

выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий).

Специальные условия для получения образования – условия обучения, воспитания и развития обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, 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 организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

1.3. Требования к поступающим

К освоению АОППО по профессии «Повар» допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющие основного общего или среднего общего образования.

Зачисление на обучение по АОППО осуществляется по личному заявлению поступающего-инвалида (законного представителя) или поступающего с ограниченными возможностями здоровья (законного представителя) на основании представленной справки медико-социальной экспертизы или/и заключения психолого-медико-педагогической комиссии при наличии документа об образовании (свидетельства об обучении).

Численность обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в учебной группе устанавливается до 15 человек. Для групп, обучающихся с интеллектуальными нарушениями, легкой степени – не более 7, умеренной степени – не более 5 человек.

Дополнительно к основным документам представляют:

Абитуриенты-инвалиды:

- заключение федерального учреждения медико-социально-экспертной комиссии об установлении инвалидности;
- индивидуальную программу реабилитации или абилитации ребенка-инвалида, выдаваемую Федеральными государственными учреждениями медико-социальной экспертизы с рекомендацией об обучении по данной профессии/специальности, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Лица с ограниченными возможностями здоровья:

- заключение психолого-медико-педагогической комиссии об установлении (подтверждении) статуса ребенка с ограниченными возможностями здоровья с рекомендацией обучения по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

Индивидуальная программа реабилитации или абилитации ребенка-инвалида и заключение психолого-медико-педагогической комиссии должно содержать:

- медицинские показания для возможности осуществления образования по основной профессиональной образовательной программе;
- рекомендуемую учебную нагрузку на обучающегося (количество дней в неделю, часов в день);
- оборудование технических условий (при необходимости);
- сопровождение и (или) присутствие родителей (законных представителей) во время учебного процесса (при необходимости);
- возможность получения дополнительного образования;
- организацию психолого-педагогического сопровождения, обучающегося с указанием специалистов и допустимой нагрузки (количество часов в неделю).

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

Объект: основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных изделий; технологическое оборудование пищевого производства; посуда и инвентарь; процессы и операции по подготовке продукции питания.

2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности

Вид профессиональной деятельности:

Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания

2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО

Обобщенная трудовая функция:

- Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара

Трудовые действия:

- Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

- Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания

- Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

2.4. Квалификационная характеристика

АОППО соответствует:

- профессиональному стандарту «Повар» (утвержден Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации, приказ № 113н от 09.03.2022 г. «Об утверждении Профессионального стандарта «Повар»)

- общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР) (§ 21. Повар (2-й разряд)

Квалификационные характеристики составлены в соответствии с действующим Единым квалификационным справочником должностей руководителей, специалистов и других служащих (ЕКС).

Выпускник **должен уметь:**

— выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий;

— производить очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;

— перерабатывать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель;

— удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси;

— осуществлять мойку овощей, промывку их после очистки, доочистки;

— нарезать хлеб, картофель, овощи, зелень;

- размораживать рыбу, мясо, птицу;
- потрошить рыбу, птицу, дичь;
- выполнять разделку сельди, кильки;
- обрабатывать субпродукты.

Выпускник должен знать:

- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;
- правила нарезки хлеба;
- сроки и условия хранения очищенных овощей;
- устройство, правила регулирования и эксплуатации хлебрезательных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

2.5. Результаты реализации АОППО

В результате освоения АОППО обучающийся будет готов к выполнению вида профессиональной деятельности: *производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания* и обобщённых трудовых функций: *приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара*.

Согласно Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР) (§ 21. Повар (2-й разряд)) выпускникам присваивается квалификация: повар 2-й разряда

Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта

	Профессиональный стандарт/ЕТКС «Повар»	Программа профессионального обучения/ «Повар»
Вид профессиональной деятельности	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания
Трудовая функция (профессиональная компетенция)	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара
Трудовое действие (практический опыт)	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания. Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий.	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания Характеристика работ. Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий.

	<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос.</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.</p>	
<p>Умения</p>	<p>Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Использовать посудомоечные машины.</p> <p>Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования.</p> <p>Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения.</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Производить обработку овощей, фруктов и грибов.</p> <p>Нарезать и формовать овощи и грибы.</p> <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений.</p> <p>Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля.</p> <p>Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей.</p> <p>Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки.</p> <p>Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени.</p> <p>Размораживание рыбы, мяса, птицы.</p> <p>Потрошение рыбы, птицы, дичи.</p> <p>Разделка сельди, кильки.</p> <p>Обработка субпродуктов.</p>

	<p>Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты.</p>	
Знания	<p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними.</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания.</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.</p>	<p>Должен знать:</p> <p>правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;</p> <p>правила нарезки хлеба;</p> <p>сроки и условия хранения очищенных овощей;</p> <p>устройство, правила регулирования и эксплуатации хлебозаточных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.</p>

В рамках реализации АОППО для лиц с интеллектуальными нарушениями, уделяется внимание развитию общих, базовых компетенций.

2.6. Структура АОППО

Код, ОП	Наименование УД, МДК
ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Основы безопасности жизнедеятельности
ОП.02	Рисование и лепка
ОП.03	Этика и психология общения
ОП.04	Профессиональная деловая культура

ОП.05	Охрана труда
ОП.06	Живой мир (ботаника, география, экология, биология)
ОП.07	Основы экономики отрасли и предприятия
ОП.08	Основы физиологии питания санитарии и гигиены
ОП.09	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства предприятий общественного питания
ОП.11	Основы калькуляции и учета
АД.00	Адаптационный цикл
АД.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний (включая адаптацию на рынке труда)
АД.02	Психологически адаптированная практическая программа (психология, логопедия, чтение, письмо)
АД.03	Адаптивные информационные и коммуникативные технологии
ПП.00	Профессиональный цикл
ПМ.01	Организация и процессы кулинарной и тепловой обработки сырья, приготовление блюд
МДК.01.01	Кулинария
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
АФК.00	Физическая культура
АФК.01	Физическая культура
ПА	Промежуточная аттестация
ИА	Итоговая аттестация
КВэ	Квалификационный экзамен (Выпускная практическая квалификационная работа и теоретические знания)

Выбор адаптационных дисциплин основывается на рекомендациях в заключении ПМПК, ИПР, рекомендациях ППС, учитывающих индивидуальные особые образовательные потребности и состояние здоровья обучающихся; направлен на развитие навыков коммуникации, социальной адаптации, готовности на доступном уровне к взаимодействию в учебных и профессиональных ситуациях деятельности.

2.7. Трудоемкость АОППО

Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения по очной форме обучения без получения среднего общего образования реализуемой на базе адаптированной общеобразовательной программы составляет:

Обучение по учебным циклам	53 нед.
Учебная практика	26 нед.
Производственная практика	
Промежуточная аттестация	2 нед.
Итоговая аттестация	1 нед.
Каникулярное время	13 нед.
ИТОГО	95 нед.

Получение образования по профессии допускается только в профессиональной образовательной организации.

Объем обязательной аудиторной учебной нагрузки в неделю при освоении АОППО по профессии «Повар» для лиц с ограниченными возможностями здоровья (интеллектуальными нарушениями), обучающихся на базе адаптированной основной общеобразовательной программы в соответствии с требованиями СанПиН СП 2.4.3648-20 уменьшен в условиях 5-дневной учебной

недели 6 часов в день до 30 часов в неделю включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация), практики (в профессиональном цикле). Продолжительность учебной недели 5 дней. Продолжительность учебных занятий 90 минут.

Обучение по АОППО инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (интеллектуальными нарушениями) организовано в отдельных группах. Численность обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (интеллектуальными нарушениями) в учебной группе не превышает 12 человек.

Объем адаптированной образовательной программы профессионального обучения, реализуемой на базе адаптированной общеобразовательной программы составляет 2460 часов, в том числе:

Общепрофессиональный цикл: 928 часов;

Адаптационный цикл: 234 часа;

Профессиональный цикл (профессиональный модуль): 998 часов;

Адаптивная физическая культура: 210 часов.

Теоретические и лабораторно-практические занятия составляют 1650 часов.

Практическая подготовка (учебная и производственная практики) составляют 780 часов (30 недель).

Продолжительность каникул: 13 недель (в том числе в зимний период: 2 недели)

Итоговая аттестация: 30 часов (1 неделя)

2.8. Срок освоения АОППО

Срок получения образования по адаптированной образовательной программе профессионального обучения, реализуемой на базе адаптированной общеобразовательной программы составляет 1 год 10 месяцев.

Форма обучения: очная

По завершению обучения выпускникам выдается свидетельство о профессии рабочего должности служащего о присвоении квалификации: повар 2-го разряда.

3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОППО

3.1. Учебный план (приложение 1);

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики адаптированной образовательной программы профессионального обучения: объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам; перечень дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик); последовательность изучения дисциплин и профессиональных модулей; виды учебных занятий; распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам; распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения итоговой аттестации.

Учебный план для реализации АОППО предусматривает добавление адаптационных дисциплин предназначенных для учета ограничений здоровья, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при формировании профессиональных компетенций.

Дисциплины, относящиеся к обязательной части учебных циклов, учебной и производственной практик, являются обязательными для освоения всеми обучающимися, в том числе и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Учебный план представлен в АОППО по профессии 16775 Повар.

3.2. Календарный учебный график (приложение 1);

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации АОППО по годам, включая теоретическое обучение, в том числе и адаптационные дисциплины, учебная и

производственная практики, промежуточную и итоговую аттестацию, каникулы.

Календарный учебный график представлены в АОППО по профессии 16675 Повар.

3.3. Перечень рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик

Состав дисциплин вызван необходимостью формирования общекультурных, правовых, информационных, коммуникативных компетенций, навыков общения, умения работать в команде, что будет способствовать в дальнейшем социальной адаптации выпускников. Все дисциплины распределены по циклам: общепрофессиональный, адаптационный, профессиональный, адаптивная физическая культура.

При реализации программы профессионального обучения предусмотрена учебная и производственная практики по профессиональному модулю: ПМ.01 Организация и процессы кулинарной и тепловой обработки сырья, приготовление блюд.

Учебная практика проводится рассредоточено в лаборатории колледжа в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проходит концентрированно в организациях и предприятиях общественного питания, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

3.3.1. Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла (приложение 2):

- Основы безопасности жизнедеятельности;
- Рисование и лепка;
- Этика и психология общения;
- Профессиональная деловая культура;
- Охрана труда;
- Живой мир (ботаника, география, экология, биология);
- Основы экономики отрасли и предприятия;
- Основы физиологии питания санитарии и гигиены;
- Оборудование предприятий общественного питания;
- Организация производства предприятий общественного питания;
- Основы калькуляции и учета;

3.3.2. Программы учебных дисциплин адаптационного цикла (приложение 3):

- Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний (включая адаптацию на рынке труда);
- Психологически адаптированная практическая программа (психология, логопедия, чтение, письмо);
- Адаптивные информационные и коммуникативные технологии;

3.3.3. Адаптированные программы профессионального модуля (приложение 4):

- Организация и процессы кулинарной и тепловой обработки сырья, приготовление блюд;

3.3.4. Программа по адаптивной физической культуре (приложение 5).

- Адаптивная физическая культура.

4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО

Оценка качества освоения обучающимися АОППО включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Материалы, обеспечивающие оценку качества освоения АОППО (приложение 6) составляют фонд оценочных средств (ФОС).

ФОС по АОППО по профессии 16675 Повар – это комплекс контрольно-оценочных средств (КОС), предназначенный для оценивания знаний и умений выполнения трудовых функций, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) на разных стадиях их обучения, а также для проведения итоговой аттестации.

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (нарушением интеллектуального развития) устанавливаются педагогами самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Их доводят до сведения обучающихся не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Для обучающихся проводится входной контроль, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования).

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Текущий контроль успеваемости имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачётов и экзаменов.

Форма промежуточной аттестации установлена с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования).

При необходимости предусматривается для них увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене.

Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации. При необходимости промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, междисциплинарного курса, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала.

Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

4.2. Организация итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития)

Итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение является обязательной и осуществляется после освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения в полном объеме.

Итоговая аттестация выпускников проводится в форме квалификационного экзамена.

Для проведения итоговой аттестации разрабатывается программа, определяющая требования к содержанию, объему и структуре квалификационного экзамена. Образовательная организация определяет требования к процедуре проведения итоговой аттестации с учетом особенностей ее проведения для лиц с ограниченными возможностями здоровья (интеллектуальными нарушениями).

В процессе проведения квалификационного экзамена по итогам профессионального обучения, учитывается специфика психофизического состояния, обучающегося с интеллектуальными нарушениями и адаптируется форма и уровень сложности итогового задания.

Для оценки качества подготовки, обучающихся с интеллектуальными нарушениями по профессиональным модулям привлекаются работодатели в качестве внештатных экспертов.

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.

В специальные условия могут входить:

- предоставление отдельной аудитории;
- присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь;
- выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации;
- формы предоставления заданий и ответов (письменно на бумаге, письменно на компьютере, с использованием услуг ассистента);
- использование специальных технических средств;
- предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ

5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения

При реализации АОППО для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) в колледже предусмотрено штатным расписанием должность специалистов психолого-педагогического сопровождения:

Социальный педагог – основной специалист, осуществляющий контроль за соблюдением прав любого обучающегося в колледже. На основе социально-педагогической диагностики социальный педагог выявляет потребности ребенка и его семьи в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации ребенка в колледже. Социальный педагог собирает всю возможную информацию о «внешних» ресурсах для педагогического состава колледжа, устанавливает взаимодействие с учреждениями – партнерами в области социальной поддержки (Служба социальной защиты населения, органы опеки и др.), общественными организациями, защищающими права детей, права инвалидов. Важная сфера деятельности социального педагога – помощь родителям обучающегося с нарушением интеллекта в адаптации в колледже. Педагог является основным участником междисциплинарной команды специалистов, осуществляющих психолого-педагогическое сопровождение обучающегося с нарушением интеллекта, его семьи и других участников образовательного процесса.

Педагог-психолог на основе собственно психологических исследований и заключения психолого-медико-педагогической комиссии совместно с педагогами и медицинским работником: устанавливает актуальный уровень когнитивного развития обучающегося, определяет зону ближайшего развития; выявляет особенности эмоционально-волевой сферы, личностные особенности обучающегося, характер взаимодействия со сверстниками, родителями и другими взрослыми; помогает педагогам и другим специалистам наладить конструктивное взаимодействие как с родителями обучающегося, так и с самим обучающимися инвалидами и обучающимися лицами с ограниченными возможностями здоровья; повышает психологическую компетентность педагогов, а также родителей; проводит консультирование педагогов, родителей и обучающихся; совместно с социальным педагогом и администрацией колледжа проводит работу по профилактике и преодолению конфликтных ситуаций.

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

Также для сохранения и укрепления кадрового потенциала колледжа, осуществляющих образование детей с нарушением интеллекта, разработаны меры материального стимулирования

деятельности педагогов и специалистов, включая установление соответствующих сложности их работы размеров и условий оплаты труда, а также мер их морального поощрения.

Реализация АОППО обеспечивается педагогическими работниками, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)* и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 процентов.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

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

Для обучающихся с ОВЗ (интеллектуальными нарушениями) комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания и обеспечивает к ним доступ обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (интеллектуальными нарушениями) с использованием специальных технических и программных средств.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья (интеллектуальными нарушениями), в отличие от остальных, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, выполнения промежуточных и итоговых форм контроля знаний. Они обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в адаптированных формах:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Наряду с учебниками по всем дисциплинам и модулю имеются учебные пособия, разработанные преподавателями и мастерами производственного обучения, адаптированными к обучению лиц ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной

отсталости), которые в целом охватывают учебный материал, предусмотренный учебными программами дисциплин и модулю. Учебный фонд регулярно пополняется.

Учебный процесс по дисциплинам имеет достаточное программно-информационное обеспечение. При проведении теоретических занятий используются мультимедийные комплексы, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество. В колледже имеется читальный зал. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья (интеллектуальными нарушениями) обеспечены доступом к сети Интернет.

5.3. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение реализации АОППО по профессии 16675 Повар, адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) отвечает санитарным и противопожарным нормам и особым образовательным потребностям обучающихся. Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ, практических занятий и теоретической подготовки. Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплексом лицензионного программного обеспечения.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений.

Кабинеты:

физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

Спортивный комплекс

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актовый зал

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии «Повар»

ГБПОУ «Западнодвинский технологический колледж им. И.А. Ковалева» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации АОППО перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Кофемашина с капучинатором;

Кофемолка;

Набор инструментов для карвинга;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

6. Требование к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО

Практика является обязательным разделом АОППО по профессии 16675 Повар адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости). Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку к квалификационному экзамену.

Для адаптированной образовательной программы профессионального обучения реализуются все виды практик.

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (интеллектуальными нарушениями) форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При определении мест прохождения учебной и производственных практик обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (интеллектуальными нарушениями) колледж учитывает рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, заключению психолого-медико-педагогической комиссии содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации лица с ограниченными возможностями здоровья (интеллектуальными нарушениями), 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.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских ГБПОУ «Западнодвинский технологический колледж им. И.А. Ковалева» и имеет наличие оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей в соответствии с выбранной траекторией.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть

профессиональными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Места производственной практики обеспечивают выполнение видов профессиональной деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования под руководством высококвалифицированных специалистов-наставников. Оборудование и техническое оснащение рабочих мест производственной практики на предприятиях соответствует содержанию деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся

В колледже созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующие развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая обучающихся в работе творческих коллективов общественных организаций, в спортивных и творческих мероприятиях.

В колледже сформирована профессиональная и социокультурная среда, способствующая формированию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, способности воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (интеллектуальными нарушениями), которая носит название «сопровождение». Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий характер и особенно актуально, когда у обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья возникают проблемы учебного, адаптационного, коммуникативного характера, препятствующие своевременному формированию необходимых компетенций.

Сопровождение в колледже носит непрерывный и комплексный характер:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося с ОВЗ (нарушениями интеллектуального развития) в соответствии с графиком учебного процесса;
- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся с ОВЗ (нарушениями интеллектуального развития), имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;
- профилактически-реабилитационное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей лиц с ОВЗ (нарушениями интеллектуального развития), гармонизацию их психического состояния, профилактику обострений основного заболевания, а также на нормализацию фонового состояния, включая нормализацию иммунного статуса, что непосредственно снижает риск обострения основного заболевания;
- социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешное обучение лиц с ОВЗ (нарушениями интеллектуального развития) в колледже. Это содействие в решении бытовых проблем проживания в общежитии, транспортных вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, организация досуга, вовлечение их в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения.

В колледже проводится систематическая работа с кадрами по их ознакомлению с особыми образовательными потребностями обучающихся в колледже лиц с ОВЗ (нарушениями интеллектуального развития) в целях создания толерантной среды.

Так же, как и учебная деятельность, внеучебная деятельность представляет собой отличную базу для адаптации. Культурно-досуговые мероприятия, спорт, совместный досуг, раскрывают и

развивают разнообразные способности и таланты обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития).

7.1. Рабочая программа воспитания.

Рабочая программа воспитания представлена в приложении 7.

7.2. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 8.

Учебный план

3. План учебного процесса																
Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)	Объем образовательной программы в часах, в т.ч.											Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час. в семестр)			
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Объем образовательной программы в часах, в т.ч.	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						1 курс		2 курс		
						Обучение по дисциплинам, час.	Проектное обучение	Промежуточная аттестация	ГИА	1 семестр 17 недель	2 семестр 23 недели	3 семестр 17 недель	4 семестр 23 недели			
														Всего	Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Объем образовательной программы					2460	1590	1002	588	780	60	30		510	690	510	690
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			928	928	722	206						220	286	286	166
ОП.01	Основы безопасности жизнедеятельности		3	86	86	80	6						22	20	44	
ОП.02	Рисование и лепка		3	62	62	22	40						20	10	32	
ОП.03	Этика и психология общения		4	82	82	40	12								22	30
ОП.04	Профессиональная деловая культура		4	82	82	40	12								12	40
ОП.05	Охрана труда		2	26	26	20	6						10	16		
ОП.06	Живой мир (ботаника, география, экология, биология)		2	112	112	94	18						56	56		
ОП.07	Основы экономики отрасли и предприятия		4	92	92	92								48		44
ОП.08	Основы физиологии питания санитарии и гигиены		3	118	118	118							28	34	56	
ОП.09	Оборудование предприятий общественного питания		3	92	92	72	20						28	34	30	
ОП.10	Организация производства предприятий общественного питания		4	118	118	88	30						28	34	30	26
ОП.11	Основы калькуляции и учета		4	118	118	58	62						28	34	30	26
АД.00	Адаптационный цикл			234	234	112	122						76	86	40	32
АД.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний (включая адаптацию на рынке труда)		4	82	82	42	10								30	22
АД.02	Психологически адаптированная практическая программа (психология, логопедия, чтение, письмо)		2	120	120	60	60						56	64		
АД.03	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии		4	62	62	10	52						20	22	10	10
ПП.00	Профессиональный цикл			998	998	168	50	780					160	260	158	430
ПМ.01	Организация и процессы кулинарной и тепловой обработки сырья, приготовление блюд			998	998	168	50	780					160	260	158	430
МДК.01.01	Кулинария		4	218	218	168	50						70	40	68	40
УП.01	Учебная практика		2,4	420	420				420				90	120	90	120
ПП.01	Производственная практика		2,4	360	360				360				90	90	90	270
АФК.00	Адаптивная физическая культура			210	210		210						84	88	86	32
АФК.01	Физическая культура		4	210	210		210						54	68	56	32
ПА	Промежуточная аттестация			60						60				30		30
ИА	Итоговая аттестация			30							30					30
КЭз	Квалификационный экзамен (Выпускная практическая квалификационная работа и теоретические знания)			30							30					30
Всего					2460	2370			780	60	60		510	720	510	720
													420	480	420	270
													90	120	90	120
													-	90	-	270
													-	30	-	30
													-	-	-	30
													-	1	-	1
													-	4	4	10

Календарный график

1. Календарный график учебного процесса 16675 Повар	2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)																																																																							
<table border="1"> <tr><th>Курс</th><th>Сентябрь</th><th>Октябрь</th><th>Ноябрь</th><th>Декабрь</th><th>Январь</th><th>Февраль</th><th>Март</th><th>Апрель</th><th>Май</th><th>Июнь</th><th>Июль</th><th>Август</th></tr> <tr><td>1</td><td>1 7 14 21 28</td><td>5 12 19 26</td><td>9 16 23 30</td><td>7 14 21 28</td><td>5 12 19 26</td><td>3 10 17 24</td><td>1 8 15 22</td><td>12 19 26</td><td>10 17 24 31</td><td>8 15 22 29</td><td>6 13 20 27</td><td>4 11 18 25</td></tr> <tr><td>2</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	Курс	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	1	1 7 14 21 28	5 12 19 26	9 16 23 30	7 14 21 28	5 12 19 26	3 10 17 24	1 8 15 22	12 19 26	10 17 24 31	8 15 22 29	6 13 20 27	4 11 18 25	2													<table border="1"> <tr><th>Курс</th><th>Обучение по дисциплинам и профессиональным модулям</th><th>Учебная практика</th><th>Производственная практика</th><th>Промежуточная аттестация</th><th>Государственная итоговая аттестация</th><th>Каникулы</th><th>Всего</th></tr> <tr><td>1</td><td>30</td><td>7</td><td>3</td><td>1</td><td></td><td></td><td>41</td></tr> <tr><td>2</td><td>23</td><td>7</td><td>9</td><td>1</td><td>1</td><td>2</td><td>43</td></tr> <tr><td>Итого</td><td>53</td><td>14</td><td>12</td><td>2</td><td>1</td><td>13</td><td>95</td></tr> </table>	Курс	Обучение по дисциплинам и профессиональным модулям	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего	1	30	7	3	1			41	2	23	7	9	1	1	2	43	Итого	53	14	12	2	1	13	95
Курс	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август																																																												
1	1 7 14 21 28	5 12 19 26	9 16 23 30	7 14 21 28	5 12 19 26	3 10 17 24	1 8 15 22	12 19 26	10 17 24 31	8 15 22 29	6 13 20 27	4 11 18 25																																																												
2																																																																								
Курс	Обучение по дисциплинам и профессиональным модулям	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего																																																																	
1	30	7	3	1			41																																																																	
2	23	7	9	1	1	2	43																																																																	
Итого	53	14	12	2	1	13	95																																																																	
<p>Обозначения:</p> <p>Теоретическое обучение</p> <p>Учебная практика</p> <p>Производственная практика</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>Государственная итоговая аттестация</p> <p>Каникулы</p>																																																																								

Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла

**Адаптированная программа
учебной дисциплины
ОП.01 Основы безопасности жизнедеятельности (ОБЖ)**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для ведения здорового образа жизни;
- оказывать первую медицинскую помощь;
- вызывать (обращаться за помощью) в случае необходимости соответствующие службы экстренной помощи.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;
- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;

1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	86
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	86
в том числе:	
теоретические занятия	80
лабораторные и практические занятия	6
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета (из теоретических занятий)	2

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.1 Что такое опасность	Содержание	2	
	1. Природные, техногенные и социальные опасности.	2	1-2
	2. Город как источник опасности. Особенности города как среды обитания человека. Системы обеспечения безопасности города.		
3. Принципы безопасного поведения. Опасность и избежание опасности			
Тема 1.2. Безопасное поведение в быту	Содержание	4	
	1. Дом, в котором мы живем. Как предупредить несчастные случаи. Захлопнулась дверь, сломался замок, потерялся ключ.	4	1-2
	2. Электричество. Правила пользования электроприборами. Телевизор, правила обращения.		
	3. Кухня. Ожоги. Пожар в жилище. Пожар в быту. Отравления в быту.		
	4. Затопление квартиры. Неполадки с сантехникой: прорыв или протечка трубы, засор раковины.		
5. Опасные химические вещества в квартире. Взрыв и обрушение дома. Выполнение практических операций и выполнение правил пользования электрическими приборами, отработка навыков безопасного поведения в быту.			
Тема 1.3. Дорожно-транспортная опасность	Содержание	12	
	1. Что такое правила дорожного движения. Участники дорожного движения. Обязанности пешеходов. Обязанности пассажиров. Правила перехода проезжей части. Правила движения пешеходов по дороге. Правила безопасного поведения для пешеходов и пассажиров. Дороги, на которых движение пешеходов запрещено. Движение по дороге в группе. Виды транспортных средств. Обозначение остановок автобуса, троллейбуса, трамвая и стоянки такси. Правила ожидания общественного транспорта. Правила поведения пассажиров автомобиля. Поведение пассажиров при неизбежности дорожно-транспортного происшествия. Поведение пассажиров после дорожно-транспортного происшествия. Правила перехода железнодорожных путей.	2	1-2
	2. Правостороннее, двустороннее, одностороннее движение транспорта. Дорожные знаки. Предупреждающие, запрещающие, предписывающие, информационно-указательные знаки, знаки приоритета, знаки сервиса, знаки дополнительной информации (таблички). Обязанности велосипедистов. Правила дорожного движения для велосипедистов. Причины дорожно-транспортных происшествий. Оценка дорожной ситуации. Оборудование автомобилей специальными сигналами («Сирена», синий, красный, проблесковый маячок)	2	
3. Сигналы регулировщика. Остановочный и тормозной путь автомобиля. Дорожная разметка.	2		

		Назначение разметки, проезжей части улицы, дорог. Горизонтальная и вертикальная разметка.		
	4.	Признаки движения автомобиля: пред началом движения, при трогании автомобиля с места, при разгоне, перед поворотом, при торможении, перед остановкой, при движении задним ходом. Сигналы, подаваемые водителем рукой: сигнал левого поворота или разворота, сигнал правого поворота, сигнал торможения. Что такое автопроезд и как он обозначается. Труд водителя.	2	
	5.	Прогнозирование опасных ситуаций на дороге. Роль зрения в прогнозировании опасных дорожных ситуаций (нормальное боковое зрение, опасное тоннельное зрение). Определение безопасного расстояния до движущегося автомобиля. Повторение и закрепление Правил дорожного движения.	2	
	Практическая работа			
	1.	Дорожные знаки. Предупреждающие, запрещающие, предписывающие, информационно-указательные знаки, знаки приоритета, знаки сервиса, знаки дополнительной информации (таблички). Сигналы регулировщика. Дорожная разметка. Назначение разметки, проезжей части улицы, дорог. Горизонтальная и вертикальная дорожная разметка. Определение безопасного расстояния до движущегося автомобиля. Повторение и закрепление основных Повторение и закрепление Правил дорожного движения.	2	
Тема 1.4. Как не стать жертвой преступления	Содержание		8	
	1.	Опасности криминогенного характера. Правила безопасного поведения в местах с повышенной криминогенной опасностью (на улице, в общественных местах, в общественном транспорте). Психологические основы самозащиты. Язык жестов.	2	1-2
	2.	Ситуация криминогенного характера в доме, квартире. Преодоление страха. Захват заложников. Поведение человека, захваченного в заложники. Похищения.	2	
	3.	Криминогенные ситуации на улице. Как избежать домогательств, насилия.	2	
	4.	Уголовная ответственность несовершеннолетних. Виды наказаний, назначаемых несовершеннолетним: штраф, обязательные работы, исправительные работы, арест, лишение свободы.	2	
Тема 1.5. Природа и безопасность человека	Содержание		14	
	1.	Чрезвычайные и экстремальные ситуации в природе. Экстремальные ситуации в природе и их причины. Факторы выживания в природных условиях. Стрессоры выживания. Как избежать обморожений. Простудные заболевания. Чрезвычайные ситуации на транспорта. Опасности, связанные с современным транспортом. Общественный городской транспорт. Железнодорожный транспорт. Авиационный транспорт. Морской и речной транспорт. Смена климатогеографических условий. Смена часовых поясов. Смена климата. Акклиматизация в горах. Питание в период адаптации.	2	1-2

		Экология. Изменение среды обитания человека. Загрязнение воды. Загрязнение воздуха. Загрязнение почвы. Опасные ситуации на улице. Толпа. Гололед.		
	2.	Пожарная безопасность. Пожары. Причины их возникновения. Детские шалости с огнем и их последствия. Действия при возникновении пожара. Пожарная охрана. Деятельность пожарных. Урок пожарной безопасности. Как разжечь костер. Основные правила пожарной безопасности. Повторение и закрепление правил пожарной безопасности.	2	
	3.	Несчастные случаи в природе. Ядовитые растения. Ядовитые грибы. Ядовитые змеи. Ядовитые насекомые. Съедобные и лекарственные растения.	2	
	4.	Правила поведение и меры безопасности на водоемах. Безопасность на льду. Безопасность на воде. Причины несчастных случаев. Средства и методы спасения. Безопасность на водоемах в разное время года. Основные правила поведения на водоемах в разное время года. Средства спасения пострадавших на водоеме. Признаки утопления. Способы спасения. Опасные ситуации на воде. (сильное течение, падение в воду, падение в полынью, пребывание в холодной воде). Первая помощь пострадавшим.	2	
	5.	Психологические основы выживания в природных условиях. Что нужно знать о себе, чтобы выжить. Страх. Внимание. Ощущение. Восприятие. Память. Мышление. Воображение. Влияние характера на поступки человека в условиях выживания.	2	
	6.	Автономное существование человека в природе. Основные правила поведения в экстремальной ситуации. Ориентирование. Определение направления выхода. Техника движения. Водные преграды. Сооружение временного жилища. Способы добывания огня. Обеспечение питанием и водой. Поиск и приготовление пищи. Сигналы бедствия. Правила поведения в природе. Ориентирование на местности. Как избежать попадания в экстремальную ситуацию в природе. Подготовка к походу. Правила безопасного поведения на природе. Надежная одежда и обувь.	2	
	Практическая работа			
	1.	Занятие по плану общеколледжной тренировки. Отработка правил поведения во время возгорания в помещении, стихийных бедствий, аварий, криминогенных ситуаций и т.д.	2	
Тема 1.6. Стихийные бедствия и безопасность человека	Содержание		16	
	1.	Чрезвычайные ситуации природного характера, краткая их характеристика, меры безопасности.	2	1-2
	2 курс			
2.	Чрезвычайная ситуация природного характера, краткая их характеристика, меры безопасности.	2		

	3.	Землетрясение, извержение вулканов.	2	
	4.	Наводнение, затопление.	2	
	5.	Снежные заносы. Бураны. Лавины.	2	
	6.	Сели. Грязевые оползни. Обвалы.	2	
	7.	Ураганы. Бури. Смерчи.	2	
	8.	Лесные пожары.	2	
Тема 1.7.	Содержание		20	
Производственные аварии и возможные опасности для жизни и здоровья человека	1.	Производственные аварии и возможные опасности для жизни и здоровья.	2	
	2.	Производственные аварии на предприятиях химической промышленности.	2	
	3.	Производственные аварии на атомных электростанциях.	2	
	4.	Защита от сильнодействующих ядовитых веществ.	2	
	5.	Защита от радиоактивных веществ. Средства защиты органов дыхания. Синильная кислота, сероводород, фосген. Авария на Чернобыльской АЭС.	2	
	6.	Ситуации криминогенного характера в доме, квартире. Криминогенные ситуации на улице.	2	
	7.	Гражданская оборона, ее предназначение и задачи по обеспечению защиты населения. Защитные сооружения гражданской обороны. Виды защитных сооружений, их предназначение. Правила поведения в защитных сооружениях.	2	
	8.	Организация гражданской обороны в профессиональном образовательном учреждении, ее предназначение. Обязанности обучающихся. Сигнал «Внимание всем!». Действия при получении сигнала в колледже, дома, на улице. Оповещение населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях.	2	
	9.	Защита населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Гражданская оборона. Фильтрующие гражданские противогазы. Пользование противогазом. Положение противогаза: походное, наготове, боевое. Средства индивидуальной защиты населения. Средства защиты органов дыхания. Средства защиты кожи. Детские противогазы. Пользование противогазом.	2	
	Практическое занятие			
	1.	Занятие по плану общеколледжной тренировки. Отработка правил поведения во время возгорания в помещении, стихийных бедствий, аварий, криминогенных ситуаций и т.д.	2	
Тема 1.8.	Содержание		8	
Здоровье и здоровый образ жизни.	1.	Основные понятия о здоровье и здоровом образе жизни. Активные формы здорового образа жизни. Личная гигиена, общие понятия. Уход за кожей, зубами, волосами. Гигиена одежды. Физическое и нравственное взросление человека. Движение и здоровье. Активные формы отдыха. Гиподинамия. Нарушение осанки. Плоскостопия. Правильная посадка.	2	

	2.	Гигиена культуры питания. Рациональное питание. Значение питания для детей и подростков. Гигиена и культура питания. Значение белков, жиров, углеводов в питании человека. Витамины, минеральные вещества.	2	
	3.	Вредные привычки и их влияние на здоровье человека. Можно ли от них избавиться. Телевизор и компьютер – друзья и враги. Алкоголь и здоровье. Алкоголь, влияние алкоголя на здоровье и поведение человека. Наркомания. Токсикомания. Наркомания и токсикомания, общие понятия и определения. Последствия пристрастия к наркотикам. Курение и его влияние на здоровье человека.	2	
	4.	Основы медицинских знаний. Виды повреждений организма человека. Различные виды повреждений организма и их причины. Оказание первой помощи при различных видах повреждений. Различные виды ранений, их причины. Оказание первой помощи при различных видах ранений. Виды кровотечений: венозное, артериальное, смешанное, капиллярное. Правила наложения кровоостанавливающего жгута. Средства первой помощи. Закрытые травмы: ушибы, растяжения, разрывы, вывихи, переломы, сдавления. Способы переноски пострадавших. Укусы насекомых. Энцефалит. Укусы змеи. Ожог кожи. Солнечный ожог. Охлаждение организма. Обморожение. Понятие об инфекционных болезнях. Причины их возникновения и механизм передачи инфекций. Профилактика инфекционных болезней. Понятие об иммунитете, экстренной и специфической профилактике. ВИЧ-инфекция и СПИД. Краткая характеристика и пути заражения. Профилактика.	2	
Дифференцированный зачет			2	
Всего:			86	

Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла

**Адаптированная программа
учебной дисциплины
ОП.02 Рисование и лепка**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

- основы изобразительной грамоты
- технику рисунка и последовательность нанесения его на кондитерское изделие
- основы разработки композиции украшения изделий
- закономерности расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий
- основы создания объемных изображений из крема

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- работать с оборудованием, инструментами, приспособлениями, используемыми для оформления изделий кондитерского цеха
- разрабатывать композиции украшений для кондитерских изделий
- изготавливать украшения из крема и полуфабрикаты из различных видов теста для украшения кондитерских изделий
- подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий

1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	62
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	62
в том числе:	
теоретические занятия	22
лабораторные и практические занятия	40
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета (из практических занятий)	2

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1.	Рисунок	46
Тема 1.1 Основы рисунка	Содержание учебного материала: Общие сведения о дисциплине. Значение дисциплины для овладения профессией «Повар, кондитер». Понятие о технологии графики. Материалы и принадлежности для рисунка. Организация рабочего места. Рисунок как основа художественного изображения.	4
	Практические работы: 1. Рисование на произвольную тему	2
Тема 1.2 Геометрические композиции в рисунке	Содержание учебного материала: Законы композиции: равновесие; динамика и статика; симметрия и асимметрия; ритм; контрасты и нюансы; масштаб; гармония. Понятие перспективы и пропорций. Использование геометрических построений в композиции рисунка. Композиция геометрических фигур. Композиция орнамента.	4
	Практические работы: 1. Построение геометрических фигур 2. Зарисовки бытовых предметов, имеющих геометрические формы. 3. Геометрические построения орнаментов по образцу. 4. Геометрические построения орнаментов по воображению	8
Тема 1.3 Цвет в композиции рисунка	Содержание учебного материала: Понятие о цвете и цветовой гармонии. Ахроматические и хроматические цвета. Цветовые нюансы и контрасты. Техника работы акварелью и гуашью.	2
	Практические работы: 1. Упражнения в технике акварели. 2. Упражнения в технике гуаши.	4
Тема 1.4. Рисование с натуры	Содержание учебного материала: Понятие о рисунке с натуры и натюрморте. Понятие о правилах перспективы, композиции, пропорций. Линейный и светотеневой рисунок, их роль в натурном рисовании.	2
	Практические работы: 1. Рисование объемных предметов геометрической формы 2. Зарисовки овощей, фруктов, растений, чучел животных и птиц.	8

	3.Рисование натюрморта из бытовых предметов. 4.Рисование натюрморта из овощей, фруктов и растений.	
Тема 1.5. Рисунок пирожных и тортов	Содержание учебного материала: Особенности рисования с натуры пирожных и тортов различных форм.	2
	Практические работы: 1. Рисунок пирожных и тортов прямоугольной формы. 2. Рисунок пирожных и тортов округлой и фигурной формы.	4
Тема 1.6. Композиция тортов	Содержание учебного материала: Использование законов композиции для декоративного оформления тортов. Композиция пирожных и тортов различных форм.	2
	Практические работы: 1. Разработка композиции торта прямоугольной формы. 2. Разработка композиции торта круглой или фигурной формы.	4
Раздел 2	<i>Лепка</i>	16
Тема 2.1. Основы лепки	Содержание учебного материала: Язык скульптуры и динамика объема. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Приемы лепки.	4
	Практические работы: 1. Лепка цветов, овощей, фруктов, животных, птиц. 2. Лепка элементов рельефного растительного орнамента.	4
Тема 2.2 Изготовление макетов тортов	Содержание учебного материала: Особенности изготовления макетов тортов. Материалы и приемы работы.	2
	Практические работы: 1. Изготовление элементов пластики и декора к макету торта 2. Изготовление макета торта по эскизу (выполненному ранее)	4
	<i>Зачет</i>	
Зачет (дифференцирован ный)	Зачетная работа: 1. Тестирование 2. Практическая работа «Рисунок торта сложной формы»	2
Всего:		62

Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла

**Адаптированная программа
учебной дисциплины
ОП.03 Этика и психология общения**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

- правила взаимоотношений между людьми;
- толкование таких нравственных понятий как справедливость, совесть, долг, ответственность;
- основные речевые формы культурного общения;
- психологические основы деятельности коллектива;
- психологические особенности личности;
- роли и ролевых ожиданий в общении;
- техники и приемы общения, правил слушания;
- правила ведения беседы, переговоров, дискуссий;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;
- особенности конфликтной личности;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;
- адекватно вести себя в обществе;
- управлять своим поведением;
- правильно общаться с ребятами и взрослыми;
- производить сознательную оценку своих и чужих поступков;

Программа дисциплины составляется на каждое учебное занятие в зависимости от подготовленности группы и сформированности знаний, полученных на 1 курсе в результате изучения дисциплины «Психологически адаптированная практическая программа - психология, логопедия, чтение, письмо»

1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	52
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	52
в том числе:	
теоретические занятия	40
лабораторные и практические занятия	12
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета (из практических занятий)	1

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Этика и психология общения»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Введение	Содержание учебного материала Категория «общение» в психологии. Общее понятие об этической культуре. Этика и культура поведения.	2
Тема 2. Представление людей о добре и зле	Содержание учебного материала Что такое хорошо и что такое плохо? Делать доброе дело-хорошеть самому. Практическое занятие. Проверь себя. Что значит быть Человеком?	4 2
Тема 3. Я и мои эмоции	Содержание учебного материала Эмоции и чувства. Отличие. Классификация эмоций. Воздействие музыки на чувства человека. Практическое занятие. Ваше эмоциональное состояние. Как общаться, если эмоции – через край.	4 2
Тема 4. Школа вежливости	Содержание учебного материала Вежливость как искусство человеческого общения. Зачем быть вежливым? Что значит – вежливый человек? Как нужно вести себя с родителями, другими членами семьи? С друзьями? Этикет для подростков. Практическое занятие. Ежели вы вежливы... (о мужском уважении к женщине)	6 2
Тема 5. Уроки красоты	Содержание учебного материала Внешность в жизни человека. Как научиться любить себя? Спорт ради красоты и здоровья. Диета- дело серьезное. Анорексия. Уход за кожей лица, рук, тела, за волосами. Правила поведения и манеры. Макияж. Практическое занятие. Свет мой, зеркальце, скажи.	8 2
Тема 6. Культура общения	Содержание учебного материала Культура телефонного общения. Общение, как обмен информацией. Барьеры общения: способы преодоления. Правила слушания. Общение как понимание людьми друг друга. Коммуникативный тренинг. Тренинг противостояния манипуляции в общении. Практическое занятие. Тест. Общительный ли вы человек. Успех общения - от чего он зависит. Определение круга общения.	8 2
Тема 7. Причины возникновения конфликтов	Содержание учебного материала Причины возникновения конфликтов. Тренинг конструктивного разрешения конфликтов.	2
Тема 8. Понятие «характер»	Содержание учебного материала Общение и характер человека. Черты характера- качества личности. Отношение человека к другим людям, к самому себе, к миру вещей. Практическое занятие. Воспитание творчеством: музыка, поэзия, кино. Понимание людьми друг друга.	6 1
Дифференцированный зачет		1
Всего		52

Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла

**Адаптированная программа
учебной дисциплины
ОП.04 Профессиональная деловая культура**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- Соблюдать правила профессиональной этики;
- Применять различные средства, техники и приёмы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- Использовать приёмы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- Выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
- Налаживать контакты с партнерами, коллегами.
- Определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- Основы профессиональной этики;
- Эстетику внешнего облика повара-кондитера;
- Психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности повара-кондитера;
- Механизмы взаимопонимания в общении;
- Техники и приёмы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности

1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	52
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	52
в том числе:	
теоретические занятия	40
лабораторные и практические занятия	12
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета (из практических занятий)	2

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Профессиональная деловая культура»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов
1	2		3
Тема 1. Понятие делового общения	Содержание учебного материала		
	1	Деловое общение. Классификация делового общения. Формы делового общения, его виды. Роль восприятия в процессе общения. Понимание в процессе делового общения.	2
	2	Профессиональная этика. Нравственные требования к профессиональному поведению: вежливость, тактичность, доброжелательность и другое.	2
	Практическая работа		
	Правила ведения телефонных переговоров	2	
Тема 2. Имидж и профессионально значимые качества поваров	Содержание учебного материала		
	1	Имидж делового человека и деловой этикет. Модели поведения, определяющие имидж человека.	2
	2	Внешний облик человека. Основные составляющие внешнего облика человека: костюм, прическа, макияж, аксессуары.	2
	3	Деловой стиль костюма. Осанка, походка, жесты. Тактика общения.	2
Тема 3. Культура делового общения	Содержание учебного материала		
	1	Культура телефонного делового общения, этикет. Требования к содержанию деловых телефонных разговоров; основные элементы диалога.	2
	2	Этикет в деловой переписке. Требования к тексту делового письма: объем, тон, лексика и др.	2
	3	Форма и стиль делового письма. Стиль делового письма. Правила составления и отправления деловых писем.	2
	4	Деловой протокол. Его роль в проведении деловых встреч (переговоров, приемов).	2
	5	Этикет протокольных мероприятий. Понятие о дипломатическом этикете.	2
	6	Интерьер рабочего места как область делового этикета.	2
	7	Требования к организации и оформлению интерьера рабочего помещения: освещение, цвет, офисная мебель, декоративные элементы и др.	2
	Практическое занятие № 2		
	Составление плана деловой беседы. «Соблюдение норм русского языка в официально-деловой переписке и служебных документах»		2
Тема 4. Психологические аспекты делового общения	Содержание учебного материала		
	1	Деловая беседа. Сущность деловой беседы. Виды бесед. Подготовка беседы. Структура деловой беседы. Методы, используемые на разных этапах деловой беседы. Деловое общение как взаимодействие: способы поведения, ориентация поведения.	2
	2	Способности – важное условие успеха в профессиональной деятельности. Общие понятия об индивидуальных способностях личности.	2

	3	Воля Основные этапы волевого процесса. Волевые качества.	2
	4	Эмоции. Чувства Основные проявления эмоциональных реакций.	2
	5	Деловые и личные отношения.	2
	Практическое занятие		
		«Приятно ли с вами общаться?» «Умеете ли вы слушать?»	2
Тема 5. Конфликты в деловом общении	Содержание учебного материала		
	1	Конфликт: структура, виды, источники, причины и последствия. Стратегия поведения в конфликтных ситуациях. Причины возникновения конфликтов.	2
	2	Исследование особенностей реагирования в конфликтной ситуации. Технология предупреждения и разрешения конфликтов. Анализ конфликта и возможностей его разрешения.	2
	Практическое занятие		
		Тренинг конструктивного разрешения конфликтов.	2
		Насколько вы конфликтны», «Стратегии поведения в конфликте»	2
Тема 6. Культура поведения работника общественного питания	Содержание учебного материала		
	1	Коммуникация и ее особенности, виды, принцип действия, основные факторы эффективной коммуникации, каналы коммуникации	2
Дифференцированный зачет	Выполнение письменных заданий, тестов.		2
		Всего	52

Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла

**Адаптированная программа
учебной дисциплины
ОП.05 Охрана труда**

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:
Приобретение слушателями знаний в области охраны труда и производственной безопасности жизнедеятельности на предприятиях общественного питания, освоение безопасных методов организации труда и технологии производства.

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

- использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
- организовывать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности;
- правильно пользоваться оборудованием и инвентарем;
- уметь пользоваться средствами и аппаратами пожаротушения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
- правила производственной санитарии;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	26
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	26
в том числе:	
теоретические занятия	20
лабораторные и практические занятия	6
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета (из теоретических занятий)	2

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Законодательные положения по охране труда и производственной экологии			
<p>Тема 1.1. Общие вопросы охраны труда. Законодательство по охране труда. Основные документы, регламентирующие охрану труда</p>	<p>Содержание учебного материала Определение терминов "Охрана труда", "Условия труда", "Вредный (опасный) производственный фактор", "Безопасные условия труда", "Рабочее место", "Средства индивидуальной и коллективной защиты работников", "Производственная деятельность". Безопасность труда как составная часть производственной деятельности. Режим рабочего времени и время отдыха. Продолжительность рабочей недели, ежедневной работы (смены), время начала и окончания работы, время перерывов в работе, число смен в сутки, чередование рабочих и нерабочих дней. Сменная работа. Сверхурочная работа и ее ограничение. Виды времени отдыха. Перерывы для отдыха и питания. Продолжительность еженедельного непрерывного отдыха. Ежегодные оплачиваемые отпуска и их продолжительность. Ежегодный дополнительный оплачиваемый отпуск. Особенности регулирования труда работников в возрасте до 18 лет. Работы, на которых запрещается применение труда лиц в возрасте до 18 лет. Особенности регулирования труда женщин, лиц с семейными обязанностями. Работы, на которых ограничивается применение труда женщин. Организация работы по охране труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда. Надзор и контроль по охране труда. Трудовой кодекс Российской Федерации. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника в области охраны труда. Трудовой договор. Содержание трудового договора. Срок трудового договора. Право работника на труд, отвечающий требованиям безопасности и гигиены.</p>	2	
<p>Тема 1.2. Производственный травматизм и профзаболевания</p>	<p>Содержание учебного материала Причины травматизма и профзаболеваний. Классификация несчастных случаев и профессиональных заболеваний Расследование и учёт несчастных случаев на производстве. Мероприятия по предупреждению травматизма. Организация обучения работающих безопасности труда.</p> <p>Практическое занятие Определение причин и уровня производственного травматизма на предприятии.</p>	2	2
Раздел 2. Производственная санитария			
<p>Тема 2.1. Характеристика</p>	<p>Содержание учебного материала Требование к технике безопасности, производственной экологии, санитарной безопасности, к</p>	2	2

<p>условий труда повара. Обучение работников требованиям охраны труда</p>	<p>устройству и содержанию предприятия. Виды работ, выполняемых поваром при выполнении своих обязанностей. Наиболее вероятные случаи травматизма и заболеваемости при работе повара. Опасные и вредные производственные факторы, возникающие при работе повара. Неблагоприятное воздействие вредных и опасных производственных факторов на организм человека.</p> <p>Должен знать: признаки доброкачественности пищевых продуктов. Сроки хранения и реализации продуктов. Виды, ассортимент, рецептуру, технологию приготовления, порядок оформления и отпуска напитков, закусок, покупных товаров. Устройство и принцип работы обслуживаемого торгово-технологического, теплового, весоизмерительного, холодильного и другого оборудования, правила его безопасной эксплуатации и ухода за ним. Санитарные правила содержания рабочего места повара. Правила личной гигиены. Меры предупреждения пищевых отравлений.</p> <p>Обучение и проверка знаний работников по охране труда. Проведение инструктажей по охране труда: вводного, первичного на рабочем месте, повторного, внепланового, целевого. Обучение лиц, поступающих на работу с вредными и (или) опасными условиями труда, безопасным методам и приемам выполнения работ со стажировкой на рабочем месте и сдачей экзаменов. Периодическое обучение по охране труда, проверка знаний требований охраны труда в период работы.</p>		
<p>Тема 2.2. Требования к организации рабочего места повара</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Рациональная организация своего рабочего места. Важность отсутствия на рабочем месте лишних предметов, не используемых в работе. Визуальная проверка перед началом работы исправности электропроводки, вилки, розетки, а также электрических соединений между собой всех устройств, входящих в комплект оборудования, расположенного на рабочем месте. Последовательность выполнения работы повара, определенная инструкцией по эксплуатации используемого оборудования. Рациональная рабочая поза повара и уменьшение утомляемости.</p>	2	
<p>Тема 2.3. Требования охраны труда во время работы</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Необходимость во время работы быть внимательным, не отвлекаться от выполнения своих обязанностей. Правила хранения продуктов и товаров. Требования охраны труда при работе на высоте (расстановке продуктов питания по стеллажам). Меры безопасности при переноске бутылок и другой стеклянной посуды. Соблюдение предельных норм перемещения тяжестей вручную. Необходимость пользоваться защитными рукавицами для защиты рук от порезов и других ранений при переноске жестких или стеклянных грузов. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд. Меры предосторожности при выемке продуктов из подогревающего контейнера. Меры предосторожности при вскрытии тары, банок, бутылок. Необходимость немедленно изымать из употребления посуду, имеющую трещины и сколы. Необходимость немедленно убирать</p>	2	

	<p>пролитый на пол жир или упавшие продукты. Меры безопасности при пользовании хлеборезкой</p> <p>Меры предосторожности при пользовании стеклянной и другой посудой. Использование специального инструмента и приспособлений (лопаток, вилок, разливательных ложек и т. п.).</p> <p>Меры безопасности при пользовании ножом для нарезки продуктов.</p> <p>Требования охраны труда при эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов.</p>		
<p>Тема 2.4. Санитарно-гигиенические требования к условиям труда повара</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Нормативные значения площади и объема производственного помещения на одно рабочее место повара. Требования к внутренней отделке интерьера помещений, в которых работают повара. Требования, предъявляемые к полу помещений, проходов, лестниц. Требования к микроклимату и содержанию вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений. Санитарные нормы микроклимата производственных помещений. Предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны. Требования к естественному и искусственному освещению рабочих мест. Система общего равномерного освещения.</p> <p>Комбинированная система освещения. Нормируемая освещенность рабочего места. Периодичность чистки стекол оконных рам и светильников. Установленные режимы труда и отдыха для снижения зрительного и костномышечного утомления повара. Установление регламентированных перерывов в работе для обеспечения оптимальной работоспособности и сохранения здоровья.</p> <p>Определение времени регламентированных перерывов в работе в зависимости от продолжительности работы, вида и категории трудовой деятельности.</p> <p>Выполнение комплексов упражнений во время регламентированных перерывов для снижения нервно-эмоционального напряжения.</p>	2	
	<p>Практические занятия</p> <p>Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам</p>	2	
	<p>Оценка опасных и вредных производственных факторов, и соответствующих рисков</p>	2	
	<p>Раздел 3. Техника безопасности</p>		
<p>Тема 3.1. Требования электробезопасности</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Основные причины и виды поражения электрическим током. Специфика поражающего действия электрического тока. Пороговые ощутимый, неотпускающий и фибрилляционный токи. Напряжение прикосновения. Факторы поражающего действия электрического тока. Классификация помещений по степени поражения человека электрическим током. Средства защиты от поражения электротоком. Организационные мероприятия по безопасному выполнению работ в электроустановках.</p> <p>Последствия поражения электрическим током. Степени воздействия. Первая доврачебная помощь при поражении электрическим током.</p>	2	2

	Общие требования безопасности при эксплуатации теплового и механического оборудования.		
Тема 3.2. Средства индивидуальной защиты	Содержание учебного материала	2	
	Нормы бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов для лифтера. Правила применения средств индивидуальной защиты. Правила ухода и периодичность замены средств индивидуальной защиты. Порядок замены спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты, пришедших в негодность раньше установленного срока носки. Средства индивидуальной защиты от поражения человека электрическим током.		
Раздел 4. Пожарная безопасность			
Тема 4.1. Организация пожарной охраны на ПОП.	Содержание учебного материала	2	2
	Причины возникновения пожаров. Пожарная сигнализация на ПОП. Средства тушения пожаров. Способы пожаротушения. Пожарная сигнализация.		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		2	
ИТОГО:		26	

Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла

**Адаптированная программа
учебной дисциплины
ОП.06 Живой мир**

1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>112</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>112</i>
в том числе:	
теоретические занятия	<i>94</i>
лабораторные и практические занятия	<i>18</i>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета (из практических занятий)</i>	<i>2</i>

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: Живой мир

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	
1	2		3	
Тема 1. Введение	Содержание учебного материала		6	
	1	Что такое живой мир	2	
	2	Методы изучения природы. Оборудование для научных исследований	4	
Тема 2. Мир растений	Содержание учебного материала		14	
	1	Дары леса и сада Деревья, кустарники, травы, цветы. Классификация деревьев и кустарников	2	
	2	Лиственные деревья: клён, дуб, рябина, берёза	2	
	3	Сезонные изменения в природе. Золотая осень. Приметы	2	
	4	Кустарники лесные: орешник	2	
	5	Кустарники садовые: малина, шиповник	2	
	6	Грибы. Строение, место произрастания, употребление в пищу. Грибы съедобные и несъедобные	2	
	Практическая работа №1			
	1	«Экскурсия в осенний парк». Классификация собранных листьев по величине, форме и принадлежности к породам деревьев.	2	
Тема 3. Вселенная	Содержание учебного материала		24	
	1	Представления о Вселенной у древних людей Модуль вселенной по Аристотелю. Взгляды на Вселенную в раннем средневековье. Система мира по Н.Копернику. Роль ученых в развитии системы мира	2	
	2	Строение Солнечной системы. Современные представления о вселенной. Устройство вселенной.	2	
	3	Земля- планета Солнечной системы	2	
	4	Планеты земной группы Планеты гиганты Маленькие планеты Спутники	2	
	5	Луна- спутник Земли	2	
	6	Небесные тела. Астероиды, кометы.	2	
	7	Метеоры, метеориты	2	
	8	Мир звёзд. Звёзды -гиганты Звёзды-карлики	2	
	9	Солнце - ближайшая к нам звезда, источник света для всего живого на Земле.	2	
	10	Карта звёздного неба Созвездия Многообразие галактик	2	
	11	Освоение космоса людьми. Первый полёт в космос	2	
	Практическое занятие № 2			
Контрольный тест по теме.			2	
Тема 4. Изучение Земли и её поверхностей	Содержание учебного материала		28	
	1	Гипотезы возникновения Земли. Внутреннее строение Земли	2	
	2	Вещества в окружающем мире и их использование человеком. Горные породы. Полезные ископаемые Земли	2	
	3	Многообразие явлений природы. Землетрясения. Правила поведения при землетрясениях.	2	
	4	Извержения вулканов. Гейзеры	2	

	5	Суша планеты Рельеф суши. Его значение для человека. Материки и острова	2	
	6	Горы. Равнины	2	
	7	Атмосфера. Свойства воздуха. Атмосферное давление. Движение воздуха.	2	
	8	Влажность воздуха. Облака Атмосферные осадки Погода Климат.	2	
	9	Характеристика материка Евразия	2	
	10	Характеристика материка Африка	2	
	11	Характеристика материка Австралия.	2	
	12	Характеристика материка Северная Америка	2	
	13	Характеристика материка Южная Америка.	2	
	14	Характеристика материка Антарктида	2	
Тема 5. Овощи и фрукты	Содержание учебного материала		4	
	1	Овощи: картофель, морковь, лук, капуста, помидор, огурец, свекла.	2	
	2	Фрукты: яблоки, сливы, бананы	2	
Тема 6. Растительный мир.	Содержание учебного материала		20	
	1	Классификация растений (деревья, кустарники, травы, цветы). Растения парка. Правила поведения в парке.	2	
	2	Растения леса Правила поведения в лесу, в походе	2	
	3	Растения сада. Плодовые деревья: яблоня, груша, слива, вишня.	2	
	4	Растения сада. Плодовые кустарники: черноплодная рябина, смородина, крыжовник, шиповник, облепиха, ирга, барбарис	2	
	5	Растения луга Редкие растения и их охрана	2	
	6	Растения поля Рожь, пшеница, овёс и др. Выращивание культурных растений.	2	
	7	Экскурсия в парк. Весенние изменения в растительном мире: набухание почек, цветение деревьев, распускание листьев и цветов.	2	
	Практическая работа № 2,3,4			
	1	Комнатные растения. Условия произрастания и уход. Практическая работа «Уход за комнатными растениями в кабинете»	2	
	2	Растения сада. Садовые работы Весенние изменения в живой природе Весна - время посадки овощей. Практическая работа «Посадка лука в воду»	2	
3	Практическая работа «Посев петрушки, укропа, салата» Практическая работа «Посев семян овощей на рассаду»	2		
Тема 7. Разнообразие животного мира	Содержание учебного материала		6	
	1	Животные и птицы на планете	2	
	2	Домашние животные. Домашние птицы. Жизнь птиц и животных в разные времена года	2	
	3	Дикие животные Жизнь птиц и животных в разные времена года	2	
Тема 8. Садовые работы	Практическая работа № 5,6,7,8,9		10	
	1	Практическая работа «Посев семян однолетних декоративных растений»	2	

	2	Практическая работа «Пикировка растений»	2
	3	Практическая работа «Пересадка рассады в открытый грунт»	2
	4	Практическая работа «Уход за растениями»	2
	5	Практическая работа «Уход за растениями»	2
		Всего	112

Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла

**Адаптированная программа
учебной дисциплины
ОП.07 Основы экономики отрасли и предприятия**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- рассчитывать производственный цикл в различных типах производства, параметры потока;
- рассчитывать важнейшие показатели эффективного использования основных средств;
- рассчитывать показатели оборачиваемости оборотных средств;
- рассчитывать цену товара;
- рассчитывать уровень рентабельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

- классификацию материально-технических ресурсов и показатели их использования;
- основные признаки организации (предприятия);
- трудовые и финансовые ресурсы отрасли, показатели их эффективного использования;
- производственную структуру организации (предприятия);
- состав и структуру оборотных средств, и их использование в отрасли, организации (предприятии);
- классификацию затрат себестоимости;
- структуру ценообразования, ее отраслевые особенности;
- источники образования прибыли;
- источники финансовых ресурсов организации (предприятия);
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для получения и оценки экономической информации; составления семейного бюджета; оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, члена семьи и гражданина.

1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	92
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	92
в том числе:	
теоретические занятия	92
лабораторные и практические занятия	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета (из теоретических занятий)	2

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы экономики отрасли и предприятия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1.	<i>Экономика и ее роль в жизни общества</i>	
Тема 1.1 Понятие об экономике	Содержание учебного материала: Что такое экономика? Основные понятия и определения экономики. Роль экономики в жизни общества.	6
Тема 1.2 Типы экономических систем	Содержание учебного материала: Основные типы экономических систем. Факторы, влияющие на развитие всех типов экономических систем	6
Тема 1.3 Натуральное хозяйство. Бартер	Содержание учебного материала: Особенности натурального хозяйства. Принципы натурального хозяйства. Натуральное хозяйство в современном обществе.	6
Раздел 2.	<i>Производство – главное звено в экономике</i>	
Тема 2.1. Понятие производство. Виды современных фирм	Содержание учебного материала: Предприятие и фирма: общее и различное. Фирмы и их типология. Фирма — единица предпринимательства. Современные фирмы.	6
Тема 2.2. Виды рынков	Содержание учебного материала Виды рынков. Классификации, функции, основные элементы и формы. Роль рынка в экономике	6
Тема 2.3. Собственность. Приватизация	Содержание учебного материала: Понятие приватизации, собственности. Отличие приватизации от права собственности.	6
Тема 2.4. Ресурсы и факторы производства	Содержание учебного материала: Труд как фактор производства. Труд — умственные или физические способности человека. Земля — все виды природных ресурсов, которые мы используем для производства экономических благ.	6
Тема 2.5. Цены, их виды и функции	Содержание учебного материала: Рынок. Деньги и средства обращения. Закон спроса и предложения. Цены и теория ценообразования. Функции и система цен. Инфляция.	6
2 курс		
Раздел 3	<i>Человек, как потребитель</i>	
Тема 3.1. Деньги, их виды и функции	Содержание учебного материала: Деньги: виды, формы, функции. Деньги — одно из величайших изобретений человечества. Деньги — это особый товар, который обменивается на все другие товары, и через который может быть оценена стоимость всех других товаров. Классификация денег.	6

Тема 3.2 Заработная плата	Содержание учебного материала: Заработная плата, как вознаграждение за труд или участие в работе. Стимулирующая - заработная плата и вовлечение людей в процесс труда, его эффективное исполнение и повышение квалификации.	6
Тема 3.3. Распределе ние доходов в обществе	Содержание учебного материала: Распределение доходов в микроэкономике. Личное распределение доходов, т.е. весь денежный доход общества, разделенный между отдельными домохозяйствами, исходя из вклада каждого в создании этого дохода.	6
Тема 3.4. Налоговая система	Содержание учебного материала: Экономические и правовые основы налогообложения. Налоговые отношения и система их регулирования	6
Тема 3.5. Банки и их роль в экономике	Содержание учебного материала: Роль банков в экономике. Связь банка между продавцом и покупателем, обслуживая финансовые расчеты. Кредиты из привлеченных средств для нужд бизнеса и частных потребностей населения. Функции банков.	6
Тема 3.6. Безработица. Биржа труда	Содержание учебного материала: Понятия безработица и биржа труда. Рынок труда и безработица. Мероприятия по снижению безработицы.	4
Тема 3.7. Права потребителя. Защита прав потребителя	Содержание учебного материала: Основные права потребителя. Защита прав потребителя (статьи, законы и документация)	8
Зачет (дифференци рованный)		2
Всего:		92

Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла

**Адаптированная программа
учебной дисциплины
ОП.08 Основы физиологии питания санитарии и гигиены**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен
уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен
знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в результате пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания.

1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	118
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	118
в том числе:	
теоретические занятия	118
лабораторные и практические занятия	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета (из теоретических занятий)	2

2. Программа учебной дисциплины

Тема 1. Основы физиологии питания

Общее понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии на предприятиях общественного питания. Пищевые вещества и их значение.

Биологическое значение пищи. Химический состав. Основные питательные вещества и их значение для организма. Белки, их значение. Продукты, богатые белками. Суточная

норма, калорийность. Углеводы, их значение, норма. Рациональное соотношение животных и растительных жиров. Минеральные соли – значение в питании. Вода, значение для организма, норма потребления. Витамины – значение в питании. Нормы и принципы рационального питания для различных групп населения. Режим питания.

Тема 2. Основы эпидемиологии

Понятие о микроорганизмах, влияние на них условий внешней среды. Общая характеристика основных групп микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности. Микробы, вызывающие порчу пищевых продуктов. Понятие о брожении, использование его в пищевой промышленности и общественном питании (брожение теста, квашение капусты и т.д.).

Понятие о патогенных микроорганизмах. Бактерионосительство: опасность бактерионосителей, работающих в предприятиях общественного питания.

Пищевые инфекции; источники инфицирования продуктов. Профилактика пищевых инфекций.

Венерические заболевания, их предупреждение. Профилактика СПИДа.

Тема 3. Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика (Основные понятия).

Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика. Пищевые отравления, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения: токсикоинфекция и интоксикация.

Пищевые токсикоинфекции. Условно-патогенные микробы, вызывающие пищевые токсикоинфекции (кишечная палочка, протей).

Пищевые интоксикации. Отравления токсином стафилакокка. Продукты, с которыми связаны эти отравления. Меры профилактики. Ботулизм. Причины возникновения отравления. Основные мероприятия по предупреждению ботулизма.

Пищевые отравления небактериального происхождения. Отравления несъедобными продуктами растительного и животного происхождения. Меры профилактики.

Гельминтозы, их виды. Меры предупреждения заражения гельминтами. Борьба с гельминтоносительством.

Тема 4. Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания

Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности.

Санитарные требования к устройству, оборудованию, содержанию предприятий общественного питания.

Санитарные требования к устройству и содержанию помещений предприятий общественного питания. Способы и средства уборки помещений. Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами, способы их приготовления. Инвентарь для уборки помещений.

Борьба с насекомыми (дезинфекция). Физические и химические средства борьбы с ними. Методы и средства борьбы с грызунами (дератизация).

Санитарные требования к оборудованию и инвентарю, посуде, таре.

Тема 5. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи

Влияние приемов кулинарной обработки пищевых продуктов на получение доброкачественной и безвредной пищи. Соблюдение гигиенических требований, технологического процесса приготовления блюд и напитков. Санитарные требования к механической кулинарной обработке. Санитарные требования к нарезке хлеба, приготовлению фарша, обработке субпродуктов, овощей, используемых без тепловой обработки.

Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов. Значение соблюдения температурного режима и длительности обработки для предупреждения пищевых отравлений.

Санитарные требования к обработке яиц, меланжа, яичного порошка; творога, использованию ароматических веществ и пищевых красителей.

Сроки хранения и реализации блюд. Опасность обсеменения микробами готовых блюд и кулинарных изделий.

Тема 6. Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания

Значение соблюдения правил личной гигиены в профилактике пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов. Санитарный режим работников на производстве.

Уход за кожей тела и рук, ногтями, волосами; средство предупреждения заболеваний, Правила мытья и дезинфекции рук. Недопустимость работы при гнойничковых заболеваниях кожи рук, ангинах, заболеваниях зубов и катарах верхних дыхательных путей. Чистка одежды, обуви.

Требования к санитарной одежде, ее хранение.

Медицинский осмотр и обследования на бактерио- и глистоносительство, туберкулез, кожные и венерические заболевания. Заболевания, препятствующие допуску к работе в предприятиях общественного питания.

Личная санитарная книжка работника, порядок ее заполнения и хранения. Ответственность работников за соблюдение правил личной гигиены. Предохранительные прививки, их значение.

Тема 7. Охрана окружающей среды

Значение природы, рационального использования ее ресурсов для экономики страны, жизнедеятельности человека, будущих поколений. Необходимость охраны окружающей среды

Административная и юридическая ответственность руководителей производства и граждан за нарушения в области рационального природопользования и охраны окружающей среды.

Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла

**Адаптированная программа
учебной дисциплины
ОП.09 Оборудование предприятий общественного питания**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- соблюдать правила охраны труда при работе с основным технологическим оборудованием и производственным инвентарем кулинарного и кондитерского производства;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

- назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- устройство, правила регулирования и эксплуатации хлебрезательных машин разных марок;
- приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба;
- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	92
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	92
в том числе:	
теоретические занятия	72
лабораторные и практические занятия	20
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета (из теоретических занятий)	2

3. Тематический план и содержание учебной дисциплины: Оборудование предприятий общественного питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Тема 1.1 Охрана труда	Содержание	4
	1. Охрана труда. Вопросы охраны труда в основных законодательных актах. Контроль за состоянием работы по охране труда. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Понятие о несчастном случае. Классификация травматизма. Причины производственного травматизма. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Возмещение предприятием ущерба, причиненного здоровью рабочих и служащих в виде увечья или иных повреждений в связи с несчастным случаем.	
	2. Электробезопасность, пожарная безопасность. Электробезопасность. Действие электрического тока на человека. Виды электротравм. Средства защиты. Первая помощь пострадавшим от электротравм. Пожарная безопасность. Основные причины возникновения пожаров. Способы и средства тушения пожаров. Огнетушители, пожарный инвентарь и правила пользования ими. Средства пожарной сигнализации и связи. Первая помощь пострадавшим при пожаре. Основные сведения по экологии окружающей среды и охране природы.	
Тема 1.2. Общие сведения о машинах	Содержание	14
	1. Общие сведения о машинах. Основные направления механизации и автоматизации производственных процессов.	
	2. Требования, предъявляемые к современному оборудованию.	
	3. Требования, предъявляемые к современному оборудованию.	
	4. Технологическое оборудование.	
	5. Сведения о машинах и механизм.	
	6. Основные части машин и назначения.	
	7. Передаточный механизм и правила эксплуатации.	
Тема 1.3. Механическое оборудование.	Содержание	30
	1. Механическое оборудование.	22
	2. Универсальные приводы.	
	3. Назначение и применение приводов.	
	4. Электроприводы. Управление и защита.	
	5. Сменный механизм, эксплуатация и безопасность труда.	
	6. Машины для овощей и картофеля, мяса, рыбы.	
	7. Машины хлеборезательные, гастрономические, взбивальные.	
	8. Машины для теста и полуфабрикатов.	
	9. Весоизмерительное оборудование.	
	10. Подъемно транспортное оборудование.	

	11.	Правила безопасности и эксплуатация.		
	Практическая работа		8	
	1.	Ознакомление с устройством.		
	2.	Правила и эксплуатация устройств.		
	3.	Виды механического оборудования.		
	4.	Ознакомление с машиной для овощей.		
Тема 1.4. Тепловое оборудование.	Содержание		22	
	1.	Классификация теплового оборудования.	14	
	2.	Варочное оборудование.		
	3.	Жарочно пекарное оборудование.		
	4.	Водогрейное оборудование.		
	5.	Оборудование для раздачи пищи.		
	6.	Эксплуатация и безопасность теплового оборудования.		
	Практическая работа		8	
	1.	Ознакомление с устройством.		
	2.	Правила эксплуатации тепловых машин.		
	3.	Ознакомление с различными видами теплового оборудования.		
	4.	Ознакомление с пищеварочными котлами.		
	Тема 1.5. Холодильное оборудование.	Содержание		20
		1.	Способы получения холода.	
2.		Понятие о охлаждении.		
3.		Холодильные агенты, их характеристика.		
4.		Схема холодильной машины.	16	
5.		Классификация холодильного оборудования.		
6.		Холодильные камеры, шкафы, бытовые холодильники.		
7.		Холодильные витрины, прилавки, фрейзеры.		
8.		Устройство, безопасность эксплуатации.		
Практическая работа		4		
1.		Экскурсия по цехам.		
2.		Ознакомление с холодным оборудованием.		
		Дифференцированный зачет		2
Всего:			92	

Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла

**Адаптированная программа
учебной дисциплины
ОП.10 Организация производства предприятий общественного питания**

1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	118
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	118
в том числе:	
теоретические занятия	88
лабораторные и практические занятия	30
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета (из теоретических занятий)</i>	2

2. Программа учебной дисциплины

Тема 1. Введение

Характеристика предприятий общественного питания. Классификация, типы, принципы размещения, уровень и виды услуг, состав и планировка.

Тема 2. Организация снабжения предприятий общественного питания

Источники, составление заявок на сырье, количественная и качественная приемка продуктов на склад, организация складского хозяйства, правила хранения продуктов. Организация весового хозяйства: технические требования к весам, их виды, гири, правила взвешивания, контроль за весами; меры объема.

Тема 3. Организация производства предприятий общественного питания

Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Организация работы цехов. Организация рабочих мест. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними. Безопасность и охрана труда. Организация работ раздаточной: организация рабочих мест, инвентарь, инструменты. Организация, техника и правила хранения и отпуска готовой продукции. Организация работы моечных. Организация обслуживания производства: снабжение рабочих мест сырьем, инвентарем, инструментами, спецодеждой.

Тема 4. Организация обслуживания посетителей

Потребительский спрос и его изучение. Характеристика помещений: состав, размещение, требования. Оборудование и оформление залов. Формы обслуживания посетителей, виды, характеристика. Классификация и назначение столовой посуды и приборов; сервировка столов.

Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла

**Адаптированная программа
учебной дисциплины
ОП.11 Основы калькуляции и учета**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- проводить калькуляцию рецептур;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организация питания;
- правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;
- правила пользования сборниками рецептур;
- организацию, методы, документальное оформление учета на предприятии;
- порядок проведения инвентаризации.

1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	118
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	118
в том числе:	
теоретические занятия	56
лабораторные и практические занятия	62
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета (из теоретических занятий)	2

2. Программа учебной дисциплины

Тема 1. Введение

Организация и характеристика системы общественного питания в РФ.

Понятие о хозяйственном учете. Виды хозяйственного учета, их характеристика.

Бухгалтерский учет. Понятие, задачи, метод.

Механизация хозяйственных операций. Микрокалькуляторы, их виды и использование.

Тема 2. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания

Организация снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения. Правила приемки продуктов. Нормы запаса сырья. Хранение и отпуск продуктов.

Материальная ответственность, ее формы. Документальное оформление материальной ответственности. Ответность материально ответственных лиц.

Понятие о документах учета, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их назначение и использование.

Организация тарного хозяйства. Товарооборот. Мероприятия по сокращению расходов по таре.

Тема 3. Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания

Понятие о цене и ценообразовании. Особенности ценообразования в предприятиях общественного питания. Виды цен, применяемых в предприятиях общественного питания.

Основные принципы организации производства. Понятие о калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам). Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий и правила работы с ними калькуляционные карточки, сущность, оформление, регистрация и хранение.

Понятие о меню. Составление и утверждение планового меню (недельного, декадного, циклического).

Рекомендуемые практические занятия

Изучение разделов Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий и правил работы с ним.

Составление меню.

Тема 4. Учет сырья и готовой продукции на производстве

Задачи учета сырья и готовой продукции. Документы, оформляемые при приемке продуктов по количеству и качеству в кладовую и отпуске их из кладовой на производство и буфет. Расчет потребного количества продуктов на день. Порядок оформления актов на товарные потери и завес тары. Документы, оформляемые при отпуске готовых изделий с производства.

Отчетность материально-ответственных лиц и ее оформление.

Тема 5. Инвентаризация продуктов и тары

Понятие об инвентаризации, задачи и сроки проведения. Техника проведения инвентаризации. Документы, оформляемые при проведении инвентаризации. Порядок списания.

Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла

**Адаптированная программа
учебной дисциплины**

**АД.01 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний (включая
адаптацию на рынке труда**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся 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;
- Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен
знать:

- Механизмы социальной адаптации;
- основополагающие международные документы по правам человека;
- 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.

1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	52
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	52
в том числе:	
практические занятия	10
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	2

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>4</i>
Тема 1. Понятие социальной адаптации, её этапы, механизмы, условия	<i>Содержание учебного материала</i>	
	Понятие социальной адаптации; виды (полная социальная, физиологическая, психологическая, организационная, экономическая и др.), этапы и стадии социализации (адаптационный шок, мобилизация адаптационных ресурсов, ответ на вызов среды).	4
	Механизмы социальной адаптации (добровольный, вынужденный). Деадаптация: понятие, причины.	2
Тема 2. Конвенция ООН о правах инвалидов	<i>Содержание учебного материала</i>	
	Основополагающие международные документы по правам человека (Всеобщая декларация прав человека, Декларация прав и свобод человека и гражданина, Конвенция о правах ребенка, Конвенция ООН о правах инвалидов и др.).	4
	Механизм защиты прав человека в РФ (конституционная, государственная, судебная, собственная). Гарантии основных прав и свобод. Конвенция ООН о правах инвалидов	2
Тема 3. Основы гражданского и семейного законодательства		
Тема 3.1. Основы гражданского законодательства	<i>Содержание учебного материала</i>	
	Понятие и источники гражданского права. Граждане как субъекты гражданского права. Гражданин РФ. Права и обязанности граждан РФ. Избирательный процесс. Избирательная система. Голосование, как форма участия граждан в политической жизни страны.	2
	Основы наследственного права (понятие «наследование», основания наследования, наследование по закону и по завещанию, приобретение наследства, право на отказ от наследования и т.п). Гражданские права несовершеннолетних	2
	Законодательство о защите прав потребителей. Процессуальные аспекты защиты прав потребителей.	2
	Практические занятия: №1. Решение ситуационных задач по основам наследственного права. Решение ситуационных задач по защите прав потребителей, составление претензии	2
Тема 3.2. Основы семейного законодательства	<i>Содержание учебного материала</i>	
	Семейное законодательство РФ. Заключение и прекращение брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор.	2
	Права и обязанности родителей и детей. Алиментные обязательства членов семьи. Права несовершеннолетних детей. Опекa и попечительство	2
	Практические занятия: №2. Решение ситуационных задач (заключение и прекращение брака, права и обязанности супругов, брачный договор).	2

	Решение ситуационных задач (Права и обязанности родителей и детей. Алиментные обязательства членов семьи).	
Тема 4. Основы трудового законодательств а. Особенности регулирувания труда инвалидов	<i>Содержание учебного материала</i>	
	Трудовое право. Работник и работодатель. Порядок приема на работу, трудовая книжка, трудовой стаж.	1
	Трудовой договор. Заключение трудового договора (возраст, с которого допускается заключение трудового договора, гарантии при заключении трудового договора, документы, предъявляемые при заключении трудового договора и т.д.). Изменение и прекращение трудового договора (перевод на другую работу, временный перевод, отстранение от работы, расторжение трудового договора по соглашению сторон, другие основания прекращения т трудового договора).	1
	Рабочее время и время отдыха (нормальная продолжительность рабочего времени, сокращенная продолжительность рабочего времени, работа за пределами нормальной продолжительности рабочего времени, ненормированный рабочий день; понятие и виды времени отдыха, ежегодный оплачиваемый отпуск и др).	2
	Трудовой распорядок. Дисциплина труда. (Правила внутреннего трудового распорядка, поощрения за труд, дисциплинарные взыскания, порядок наложения взысканий, снятие дисциплинарного взыскания).	2
	Особенности регулирования труда отдельных категорий граждан (особенности регулирования труда женщин, инвалидов, несовершеннолетних и т.п.) Заработная плата. Гарантии и компенсации	1
	Решение трудовых споров. Рассмотрение и решение коллективных и индивидуальных трудовых споров. Забастовка. Формы самозащиты прав работника.	1
Практические занятия: №3. Решение ситуационных задач по вопросам заключения и расторжения трудового договора. Решение ситуационных задач по вопросам рабочего времени и времени отдыха работника. №4. Решение ситуационных задач по вопросам применения дисциплинарных взысканий. Решение ситуационных задач по вопросам регулирования труда отдельных категорий работников.	4	
Тема 5. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»	<i>Содержание учебного материала</i>	
	Круглый стол: «Новые изменения в законах об инвалидах».	2
Тема 6. Перечень гарантий инвалидам в Российской	<i>Содержание учебного материала</i>	
	Перечень гарантий инвалидам в РФ. «Закон о социальной защите инвалидов в Российской Федерации». Чтение и совместное обсуждение статей и гарантий закона.	2

Федерации		
Тема 7. Медико-социальная экспертиза	Содержание учебного материала Деятельность бюро медико-социальной экспертизы. Организация работы бюро медико-социальной экспертизы. Нормативно правовые основы по медико-социальной экспертизе и реабилитации инвалидов	2
Тема 8. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида	Содержание учебного материала Сущность, понятие, основные виды реабилитации инвалидов. Профессиональная и трудовая реабилитация инвалидов. Проблемы занятости инвалидов. Порядок формирования и реализации медицинской реабилитации больного. Порядок реализации индивидуальной программы.	2
Тема 9. Трудоустройство инвалидов	Содержание учебного материала Понятие и технология социального проектирования в сфере трудоустройства инвалидов. Правовые основы проектирования в сфере трудоустройства инвалидов	2
	Практическая работа №5. Составление перечня документов инвалидов для поступления на работу.	2
Дифференцированный зачет		2
	Всего:	52

Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла

**Адаптированная программа
учебной дисциплины
АД.02 Психологически адаптированная практическая программа (психология,
логопедия, чтение, письмо)**

1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	120
в том числе:	
теоретические занятия	60
лабораторные и практические занятия	60
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета (из практических занятий)</i>	2

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: Психологически адаптированная практическая программа (психология, логопедия, чтение, письмо)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Морфология		6
Тема 1.1. Работа на морфемном уровне	Содержание учебного материала	6
	1. Состав слова (корень, окончание, приставка, суффикс)	
	2. Образование слов с помощью приставок	
	3. Образование слов с помощью суффиксов	
Раздел 2. Грамматика		10
Тема 2.1. Ударение	Содержание учебного материала	6
	1. Фонетическая и смысловозначительная роль ударения	
	2. Форморазличительная роль ударения	
	3. Безударная гласная	
	Практическая работа	4
	1. Чтение стихотворения	
	2. Заучивание стихотворения	
Раздел 3. Лексика		12
Тема 3.1. Практическое усвоение частей речи	Содержание учебного материала	4
	1. Практическое усвоение частей речи (имя существительное, имя прилагательное, глагол)	
Тема 3.2. Имя существительное	1. Число, род и падеж имён существительных	
	2. Употребление существительных с предлогами	
Тема 3.3.	Практическая работа	8

Работа на лексическом уровне	1	Чтение художественной книги А.С. Пушкин «Капитанская дочка»	6
	2	Подготовка пересказа отрывка «Дубровский»	2
Раздел 4. Синтаксис			12
Тема 4.1. Работа на синтаксическом уровне	Содержание учебного материала		12
	1.	Согласование существительного и глагола в роде и числе	
	2.	Согласование прилагательного в роде и числе	
	3.	Грамматическое оформление предложения и его распространение.	
	4.	Чтение рассказов Л.Н. Толстого. Подготовка творческого пересказа	
	5.	Подготовка пересказа	
Раздел 5. Развитие речи			10
Тема 5.1. Работа над связной речью	Содержание учебного материала		10
	1.	Пересказы	2
	Практическая работа		8
	1.	Изложения	
	2.	Сочинения коротких текстов на заданную тему	
	3.	Мастерские слова, письма	
	4.	Чтение басен. И. Крылова. Заучивание басни.	
Раздел 6. Психология			70
Тема 6.1. Этика и культура поведения	Содержание учебного материала		26
	1.	Общие сведения об эстетической культуре поведения	
	2.	Профессиональная этика	
	3.	Деловой этикет	
	4.	Внешний облик человека	
	5.	Культура телефонного общения	
	6.	Деловая беседа	
	7.	Деловая переписка	
	8.	Публичное выступление	
	9.	Визитная карточка в деловой жизни	
	10.	Интерьер рабочего помещения	
	11.	Особенности национальной этики	
	12.	Подарки в нашей жизни	
13.	Поведение за столом		
Тема 6.2. Психологические стороны делового общения	Содержание учебного материала		18
	1.	Общение - основа человеческого бытия	2
	2.	Классификация видов общения	2
	3.	Перцептивная сторона общения	4
	4.	Интерактивная сторона общения	2
	5.	Общение как коммуникация	4
	6.	Успех делового общения	4
Тема 6.3 Проявление индивидуальных особенностей личности	Содержание учебного материала		10
	1.	Темперамент	4
	2.	Характер и воля	2
	3.	Способности- важное условие успеха в профессиональной деятельности	2
	4.	Эмоции и чувства	2
Тема 6.4. Конфликты в	Содержание учебного материала		6
	1.	Конфликт и его структура	2

деловом общении	2.	Стратегия поведения в конфликтных ситуациях	2
	3.	Правила поведения в конфликтах	2
Тема 6.5. Психологические тесты	Практическая работа		8
	1.	Тест 1. Умеете ли вы излагать свои мысли. Тест 2 Коммуникабельны ли вы?	
	2.	Тест 3. Приятно ли с вами общаться. Тест 4. Умеете ли вы слушать?	
	3.	Тест 5. Тип темперамента. Тест 6. Эмоциональная чувствительность	
	4.	Тест 7. Коммуникативные и организаторские склонности. Тест 8. Стратегия поведения в конфликте.	
Дифференцированный зачет (из практических работ)		2	
	Всего:		120

Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла

**Адаптированная программа
учебной дисциплины
АД.03 Адаптивные информационные и коммуникативные технологии**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать/понимать:

- основы современных информационных технологий переработки и преобразования текстовой, табличной, графической и другой информации;
- современное состояние уровня и направлений развития технических и программных средств универсального и специального назначения;
- приемы использования компьютерной техники, оснащенной альтернативными устройствами ввода-вывода информации;
- приемы поиска информации и преобразования ее в формат, наиболее подходящий для восприятия с учетом ограничений здоровья.

уметь:

- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с учебными задачами;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- использовать альтернативные средства коммуникации в учебной и будущей профессиональной деятельности;
- использовать специальные информационные и коммуникационные технологии в индивидуальной и коллективной учебной и будущей профессиональной деятельности;
- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации индивидуального информационного пространства;
- осуществлять безопасную работу в Интернет при организации индивидуального информационного пространства.

1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	62
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	62
в том числе:	
теоретические занятия	10
лабораторные и практические занятия	52
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета (из теоретических занятий – 2, из практических занятий – 2)	4

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: Адаптивные информационные и коммуникативные технологии

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов

1	2	3
	Введение. Техника безопасности.	1
Раздел 1. Основы информационных технологий		10
Тема 1.1 Основы информационных технологий	Содержание	2
	1. Программное и аппаратное обеспечение. Классификация ПО. Операционные системы и оболочки. Особенности информационных технологий для людей с ограниченными возможностями здоровья.	2
	Практическая работа	8
	2. Интерфейс операционные системы MS Windows. Основные возможности файловых менеджеров.	4
3. Использование специальных возможностей ОС для пользователей с ограниченными возможностями здоровья	4	
Раздел 2. Дистанционные образовательные технологии		4
Тема 1.2. Дистанционные образовательные технологии	Содержание	2
	1. On-line образование: модели, ресурсы, технологии.	2
	Практическая работа	2
2. Компьютерные средства обучения	2	
Раздел 3. Информационные и коммуникационные технологии как средства коммуникации		14
Тема 1.3. Информационные и коммуникационные технологии как средства коммуникации	Содержание	4
	1. Технологии передачи и обмена информацией.	2
	2. Использование средств коммуникаций для межличностного общения	2
	Практическая работа	10
	3. Всемирная паутина. Поисковые системы.	2
	4. Поиск информации и преобразование ее в формат, наиболее подходящий для восприятия, с учетом ограничения здоровья.	2
	5. Использование средств коммуникаций для межличностного общения.	2
	6. Создание почтового ящика.	2
7. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Защита информации, антивирусная защита. Безопасная работа в Интернет.	2	
Раздел 4. Технологии работы с информацией		29
Тема 1.4. Технологии работы с информацией	Содержание	1
	1. Текстовые и табличные процессоры. Компьютерная графика.	1
	Практическая работа	28
	2. Работа с текстовым процессором MS Word.	4
	3. Комплексное использование возможностей MS Word для создания документов.	4
	4. Работа с табличным процессором MS Excel.	4
	5. Простейшие расчеты в табличном процессоре MS Excel.	4
	6. Создание и обработка графических изображений средствами стандартной программы Paint.	4
	7. Работа с Microsoft Power Point.	4
8. Создание презентации к докладу и выступление с ним.	4	
Дифференцированный зачет		4
Всего:		62

Адаптированные программы профессиональных модулей

**Адаптированная программа
профессионального модуля
ПМ.01 Организация и процессы кулинарной и тепловой обработки сырья,
приготовление блюд**

Цель производственной практики - приобретение обучающимися с ОВЗ теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности, по обработке сырья и изготовлению кулинарной продукции общественного питания.

Задачи учебной практики:

- развивать у обучающихся общетрудовые способности, целенаправленность, умение анализировать, сравнительное умение, контроль и самоконтроль;
- создать условия психологической готовности к труду и индивидуального творчества;
- развивать у обучающихся способность заботиться о здоровье, выполнять правила техники безопасности при работе и производстве, заниматься спортом, уметь вести себя в экстремальных условиях;
- развивать умения общаться с однокурсниками, взрослыми, руководителями, умение самостоятельно решать и выполнять порученные задачи, работу, во всех ситуациях вести себя соответственно общепринятым правилам, нормам и этикету;
- сформировать у обучающихся навыки приготовления кулинарных блюд с соблюдением технологического процесса, обеспеченности качества и безопасности кулинарной продукции;
- развивать умение применять на практике правила техники безопасности при обработке сырья и изготовлении кулинарной продукции.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

уметь:

- проводить механическую кулинарную обработку сырья;
- выполнять комплекс операций по приготовлению блюд;
- пользоваться Сборниками рецептов, технологическими картами;
- соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила охраны труда и пожарной безопасности
- применять регламенты, стандарты и нормативно-технологическую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований безопасности готовой продукции;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- определять органолептическим способом качество исходного сырья;
- определять виды продуктов питания в зависимости от их происхождения, сорта, формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета;

- производить очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после мойки с помощью других приспособлений;
- производить нарезку и формовку картофеля, овощей, зелени и грибов по заданию повара;
- производить переборку зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля;
- удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси;
- размораживать рыбу, мясо, птицу;
- производить первичную обработку рыбы, потрошение рыбы;
- производить приготовление простых рыбных полуфабрикатов по заданию повара;
- производить разделку сельди, кильки;
- производить первичную обработку сельскохозяйственной птицы, потрошение птицы, приготовление простых полуфабрикатов из птицы по заданию повара;
- приготовление простых мясных полуфабрикатов из мяса по заданию повара;
- производить обработку субпродуктов;
- приготовление простых бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- подготавливать крупы, бобовые и макаронные изделия к тепловой обработке;
- производить подготовку муки, крахмала, соды, сахара для приготовления изделий из них;
- производить нарезку хлеба;
- работать на хлебрезательных машинах;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **знать:**

- правила механической обработки сырья;
- этапы технологических процессов;
- требования к качеству продукции, условия и сроки хранения;
- правила безопасности труда, производственной санитарии и гигиены, пожарной безопасности;
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- санитарные нормы и правила, санитарные требования к личной гигиене;
- требования охраны труда, производственной санитарии, пожарной безопасности в организации питания;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление, напитков и кулинарных изделий;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов;
- требования к качеству, сроки и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- сроки и условия хранения очищенных овощей;
- технологию приготовления простых полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы, круп, макаронных изделий, творога, яиц;
- правила нарезки хлеба;

- технологию приготовления простых бутербродов;
- устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок;
- приемы работы при ручной и машиной нарезке;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий;
- правила и технологии расчетов с потребителями

1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

№ п/п	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса		Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия		учебная, часов	производственная часов
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	5	9	10
1	МДК.01.01 Кулинария	218	218	50	420	360
2	Учебная практика	420				
	Производственная практика	360				
	Всего:	998	218	94		780

2. Тематический план и содержание междисциплинарного курса: МДК.01.01 Кулинария

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
1	2	3
Введение. Общая часть. Предмет и задачи кулинарии.		4
Раздел 1. Механическая кулинарная обработка сырья		80
Тема 1.1 Овощи	Содержание учебного материала	28
	1. Обработка овощей, клубнеплодов.	2
	2. Формы нарезки клубнеплодов.	2
	3. Обработка корнеплодов.	2
	4. Формы нарезки корнеплодов.	2
	5. Обработка капустных и луковых овощей.	2
	6. Обработка плодовых овощей.	2
	7. Обработка салатных овощей.	2
	8. Обработка шпинатных и десертных овощей.	2
	9. Обработка консервированных овощей.	2
	10. Подготовка овощей для фарширования.	2
	11. Требование к качеству и сроки хранения овощей.	2
12. Отходы овощей и их использование.	2	

	13.	Полуфабрикаты из овощей.	2
	14.	Обработка грибов.	2
Тема 1.2 Рыба	Содержание учебного материала		28
	1.	Обработка рыбы.	2
	2.	Морепродукты.	2
	3.	Механическая кулинарная обработка рыбы.	2
	4.	Размораживание рыбы.	2
	5.	Обработка чешуйчатой рыбы.	2
	6.	Обработка бесчешуйчатой рыбы.	2
	7.	Особенности обработки некоторых видов рыб.	2
	8.	Обработка осетровой рыбы.	2
	9.	Вымачивание соленой рыбы.	2
	10.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	2
	11.	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2
	12.	Обработка рыбы для фарширования.	2
	13.	Обработка пищевых рыбных отходов и их использование.	2
14.	Требование к качеству и сроки хранения полуфабрикатов.	2	
Тема 1.3 Мясо	Содержание учебного материала		24
	1.	Механическая кулинарная обработка мяса.	2
	2.	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.	2
	3.	Приготовление мясных полуфабрикатов.	2
	4.	Кулинарная разделка свинной и бараньей туши.	2
	5.	Полуфабрикаты из баранины и свинины.	2
	6.	Приготовление рубленой и котлетной массы, полуфабрикаты из них.	2
	7.	Обработка костей.	2
	8.	Обработка поросят, кроликов и мяса диких животных.	2
	9.	Обработка субпродуктов.	2
	10.	Обработка с/х птицы и пернатой дичи.	2
	11.	Полуфабрикаты из птицы и дичи.	2
	12.	Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса.	2
	Практические работы		16
	1.	Правила и формы нарезки овощей, клубнеплодов.	2
	2.	Правила и формы нарезки корнеплодов.	2
	3.	Подготовка овощей к фаршированию.	2
	4.	Обработка грибов.	2
	5.	Правила разделки рыбы.	2
	6.	Приготовление рыбной котлетной массы.	2
	7.	Приготовление рубленой массы.	2
	8.	Обработка с/х птицы.	2
Раздел 2. Тепловая обработка и кулинарная характеристика блюд.			88
Тема 2.1 Способы обработки блюд	Содержание учебного материала		4
	1.	Основные и комбинированные способы тепловой обработки.	2
	2.	Вспомогательные способы тепловой обработки. Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки.	2
Тема 2.2 Супы	Содержание учебного материала		18
	1.	Супы. Приготовление бульонов.	2
	2.	Заправочные супы (щи, борщи).	2

	3.	Заправочные супы (рассольники, солянки).	2
	4.	Супы картофельные с овощами и бобовыми.	2
	5.	Супы с крупами и макаронными изделиями.	2
	6.	Супы молочные и пюреобразные.	2
	7.	Прозрачные супы.	2
	8.	Сладкие супы.	2
	9.	Холодные супы. Требования к качеству и хранению.	2
Тема2.3 Соусы	Содержание учебного материала		12
	1.	Приготовление мучных пассировок и бульонов для соусов.	2
	2.	Соусы мясные и их производные.	2
	3.	Белый соус и его производные.	2
	4.	Соусы на рыбном и грибном бульонах.	2
	5.	Соусы молочные и сметанные, яично-масляные и масляные смеси.	2
	6.	Соусы холодные и желе, сладкие и промышленного производства. Требования к качеству, сроки хранения.	2
Тема2.4 Кулинарная характеристика и технология приготовления блюд	Содержание учебного материала		48
	1.	Блюда и гарниры из круп и бобовых, макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Требования к качеству.	2
	2.	Тепловая обработка картофеля, овощей и грибов.	2
	3.	Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов.	2
	4.	Блюда и гарниры из вареных, жареных, припущенных овощей. Требования к качеству, сроки хранения овощей.	2
	5.	Блюда из полуфабрикатов.	2
	6.	Тепловая обработка рыбы.	2
	7.	Блюда из рыбы.	2
	8.	Блюда из рыбной котлетной массы. Требования к качеству, сроки хранения.	2
	9.	Блюда из морепродуктов. Требования к качеству, сроки хранения	2
	10.	Тепловая обработка мяса животных. Варка мясных продуктов. Жарка мяса.	2
	11.	Тушеные мясные блюда. Запеченные мясные блюда. Блюда из рубленого мяса	2
	12.	Блюда из котлетной массы.	2
	13.	Блюда из субпродуктов.	2
	14.	Блюда из мяса диких животных, требования к качеству блюд из птицы и дичи.	2
	15.	Тепловая обработка мяса птицы.	2
	16.	Жареная птица и дичь. Отварная птица.	2
	17.	Тушеные блюда из птицы. Требования к качеству блюд из птицы и дичи. Сроки хранения.	2
	18.	Блюда из яиц: Варка яиц. Жаренье и запеченные блюда. Требования к качеству, сроки хранения блюд из яиц.	2
	19.	Блюда из творога: Холодные блюда из творога.	2
	20.	Блюда из творога: Горячие блюда из творога. Замороженные полуфабрикаты творожных блюд. Требования к качеству. Сроки хранения.	2
	21.	Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд. Бутерброды. Салаты. Винегреты.	2
	22.	Блюда и закуски из овощей, яиц, грибов.	2
	23.	Рыбные блюда и закуски. Требования к качеству и сроки	2

		хранения холодных блюд.	
	24.	Мясные блюда и закуски. Требования к качеству и сроки хранения холодных блюд.	2
Тема2.5 Напитки	Содержание учебного материала		6
	1.	Приготовление компотов, киселей, железированных блюд.	2
	2.	Горячие сладкие блюда. Требования к качеству. Сроки хранения.	2
	3.	Приготовление напитков.	2
	Практические работы.		34
	1.	Приготовление заправочных супов.	2
	2.	Приготовление картофельного супа с овощами.	2
	3.	Приготовление белого соуса.	2
	4.	Приготовление соуса на грибном бульоне.	2
	5.	Блюда из круп и бобовых.	2
	6.	Блюда из овощей и грибов.	2
	7.	Блюда из рыбы.	2
	8.	Тушение мяса.	2
	9.	Приготовление блюд из котлетной массы.	2
	10.	Жарка мяса птицы.	2
	11.	Приготовление блюд из творога.	2
	12.	Приготовление дрожжевого теста.	2
	13.	Приготовление без дрожжевого (пресного) теста.	2
	14.	Приготовление теста для блинов и оладий.	2
	15.	Приготовление фаршей.	2
	16.	Приготовление сладких напитков.	2
17.	Приготовление холодных блюд.	2	
	Дифференцированный зачет		
		Всего	218

3. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности	Содержание учебного материала Общие сведения о предприятии. Ознакомление с режимом работы, формами организации труда и правилами внутреннего трудового распорядка. Ознакомление с квалификационными требованиями повара 2-3-го разрядов, программой и порядком проведения производственного обучения. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии. Требования безопасности труда на рабочих местах. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма. Основные правила электробезопасности. Пожарная безопасность. Причины пожаров, меры предупреждения. Правила пользования средствами пожаротушения. Правила поведения при пожаре.	20
Тема 2. Изучение технологическог	Содержание учебного материала Ознакомление с правилами безопасности труда при эксплуатации каждого вида оборудования, установленного в цехах.	60

о оборудования	Изучение технологического оборудования (механического, теплового, холодильного и др.), правил эксплуатации. Изучение весоизмерительного оборудования: устройство, установка, регулирование, правила пользования. Овладение навыками работы на весоизмерительных приборах различных типов. Ознакомление с различными видами немеханического оборудования, принципами размещения, правилами ухода за ним. Ознакомление с инвентарем, инструментом и посудой, правилами пользования и ухода за ними. Овладение приемами проверки пригодности их к работе.	
Тема 3. Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест	Содержание учебного материала Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест при механической обработке сырья. Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест при тепловой обработке продуктов. Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест при порционировании и раздаче готовой продукции.	24
Тема 4. Изучение ассортимента пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи	Содержание учебного материала Изучение ассортимента поступающего сырья, требований к качеству. Распознавание видов пищевых продуктов, их отличительные признаки и кулинарное назначение, недопустимые пороки. Овладение навыками органолептической оценки качества пищевых продуктов. Овладение навыками нарезки хлеба. Ознакомление с маркировкой, различными видами упаковки, условиями и особенностями хранения скоропортящихся пищевых продуктов.	52
Тема 5. Ознакомление с основами учета	Содержание учебного материала Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, назначение, построение. Овладение навыками пользования Сборником рецептов блюд, таблицей норм взаимозаменяемости продуктов. Порядок определения норм закладки сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Ознакомление с порядком получения продуктов и оформлением документации на поступление и расходование сырья и полуфабрикатов, отпуск готовой продукции. Ознакомление с отчетностью материально-ответственных лиц.	40
Тема 6. Выполнение работ повара 2-го разряда	Содержание учебного материала Обработка сырья и приготовление блюд	212
	Экзамен	12
	ИТОГО:	420

4. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
2		3
Раздел 1.	Механическая кулинарная обработка сырья	170
Тема 1.1. Отработка навыков нарезки хлеба	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Ознакомление с рабочим местом по нарезке хлеба и его оборудованием, применяемыми инструментами. Нарезка хлеба в соответствии с действующими правилами, отработка навыков ручной и машинной нарезки хлеба.</p>	20
Тема 1.2. Приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов, ягод	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Обработка картофеля и корнеплодов. Переработка, сортировка. Овладение навыками очистки картофеля и корнеплодов машинным способом: включение машины, загрузка вымытыми овощами, контроль за очисткой, выгрузка овощей, отключение и мытье машины. Освоение приемов ручной доочистки, промывания овощей.</p> <p>Ознакомление с условиями хранения обработанного картофеля и корнеплодов.</p> <p>Ознакомление с порядком использования отходов картофеля и корнеплодов.</p> <p>Отработка приемов машинной и ручной нарезки картофеля и корнеплодов (соломкой, брусочками, кружочками, ломтиками).</p> <p>Обработка луковых овощей.</p> <p>Очистка и промывка репчатого и зеленого лука, чеснока; освоение приемов, облегчающих их очистку. Отработка приемов нарезки луковых овощей (соломкой, дольками, кольцами, мелкой крошкой). Ознакомление с условиями хранения обработанных луковых овощей.</p> <p>Обработка капустных овощей.</p> <p>Подготовка капустных овощей (белокочанной капусты, цветной, кольраби) к обработке; овладение навыками обработки. Приобретение навыков машинной и ручной нарезки (соломкой, шашками и т.д.). Подготовка капусты к фаршированию. Ознакомление с условиями хранения обработанных капустных овощей. Ознакомление с порядком использования отходов.</p> <p>Обработка плодовых овощей.</p> <p>Сортировка, очистка, промывка плодовых овощей. Приобретение навыков нарезки (дольками, кружочками и др.); подготовка кабачков, баклажанов и помидоров к фаршированию. Ознакомление с условиями хранения обработанных плодовых овощей. Ознакомление с порядком использования отходов.</p> <p>Обработка зелени.</p> <p>Переборка, очистка, промывка. Условия хранения обработанной зелени.</p> <p>Обработка плодов и ягод.</p> <p>Переборка, сортировка, очистка, промывка, освобождение от косточек. Овладение навыками нарезки различных видов</p>	50

	<p>плодов.</p> <p>Ознакомление с условиями хранения обработанных и нарезанных плодов и порядком использования отходов.</p> <p>Обработка сухих, консервированных и быстрозамороженных овощей, плодов и ягод. Овладение приемами подготовки быстрозамороженных квашеных, соленых и сушеных овощей к дальнейшему использованию. Ознакомление с условиями хранения обработанных сухих, консервированных и быстрозамороженных плодов и ягод.</p> <p>Обработка грибов.</p> <p>Овладение навыками переборки, сортировки, очистки, промывки и нарезки грибов. Ознакомление с особенностями обработки некоторых видов грибов, условиями хранения обработанных и нарезанных грибов.</p>	
<p>Тема 1.3.</p> <p>Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Ознакомление с цехом для обработки мяса и мясопродуктов: вырабатываемая продукция, оборудование, инвентарь, инструмент, организация рабочего места, виды поступающего сырья, органолептическая оценка качества мяса.</p> <p>Ознакомление с предварительной обработкой мяса: оттаивание, срезание клейма, зачистка загрязненных мест, промывка, обсушивание.</p> <p>Ознакомление с приемами кулинарного разуба и обвалки туш крупного рогатого скота, бараньих и свиных туш.</p> <p>Ознакомление с порядком использования отходов.</p> <p>Ознакомление с приемами нарезки мясных полуфабрикатов из говядины, телятины, свинины.</p> <p>Овладение навыками обработки птицы и дичи: ошипывание, опаливание, потрошение, промывание, заправка “в кармашек”.</p> <p>Обработка и использование отходов.</p> <p>Оттаивание субпродуктов. Приобретение навыков их обработки.</p> <p>Приготовление котлетной массы. Ознакомление с рецептурой.</p> <p>Овладение навыками приготовления котлетной массы.</p> <p>Отработка приемов порционирования, формования и панирования, правильности укладки полуфабрикатов из котлетной массы. Ознакомление с условиями и сроками хранения полуфабрикатов из котлетной массы.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из натурального рубленого мяса. Отработка приемов порционирования, формования, правильной укладки полуфабрикатов. Ознакомление с условиями и сроками хранения.</p>	50
<p>Тема 1.4.</p> <p>Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Ознакомление с цехом обработки рыбы и нерыбных морепродуктов, с оборудованием, инвентарем и инструментом, организацией рабочего места, видами поступающего сырья; органолептическая оценка качества рыбы.</p> <p>Овладение навыками обработки рыбы с костным скелетом: оттаивание мороженой рыбы, очистка от чешуи, удаление плавников, головы, плечевой кости, внутренностей, промывание. Ознакомление с приемами приготовления полуфабрикатов из рыбы.</p>	50

	<p>Овладение навыками обработки сельди и кильки.</p> <p>Приготовление котлетной массы из рыбы. Ознакомление с рецептурой, овладение навыками приготовления, отработка приемов порционирования, формования и укладки полуфабрикатов из котлетной массы.</p> <p>Ознакомление с технологическим процессом обработки морепродуктов.</p>	
Раздел 2.	Приготовление готовых блюд и изделий	178
Тема 2.1. Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Приобретение навыков приготовления блюд из отварных овощей и картофеля: картофель отварной, картофель в молоке, картофельное пюре, капуста (белокочанная, цветная) отварная с маслом, зеленый горошек отварной с маслом.</p> <p>Приобретение навыков приготовления блюд из припущенных и тушеных овощей: овощи припущенные, капуста тушеная; свекла тушеная в сметане.</p> <p>Приобретение навыков приготовления блюд из картофельной, капустной и морковной котлетной массы, подготовка массы, формовка, панирование, обжаривание.</p> <p>Приобретение навыков приготовления блюд из запеченных овощей: запеканка картофельная, капустная, морковная.</p> <p>Приобретение навыков приготовления блюд из фаршированных овощей: кабачки, перец фаршированный, голубцы овощные.</p> <p>Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из овощей; порционирования, оформления и отпуска.</p>	40
Тема 2.2. Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Предварительная подготовка круп, бобовых и макаронных изделий. Соотношение крупы, макаронных изделий и жидкости для варки каш различной консистенции и гарниров из макаронных изделий; определение готовности. Оценка качества. Кулинарное использование.</p> <p>Приобретение навыков приготовления блюд из каш (котлеты, биточки, запеканки).</p> <p>Приобретение навыков приготовления блюд из бобовых: бобовые отварные, с жиром, с жиром и луком.</p> <p>Приобретение навыков приготовления блюд из макаронных изделий: с маслом, сыром, макаронник, лапшевник.</p> <p>Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из каш, бобовых и макаронных изделий; порционирования, оформления и отпуска.</p>	40
Тема 2.3. Приобретение навыков приготовления блюд из яиц	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Овладение навыками варки яиц вкрутую, всмятку и в мешочек; определение готовности.</p> <p>Приобретение навыков приготовления блюд из яиц: яичных омлетов натуральных. Органолептическая оценка качества блюд из яиц, оформление, отпуск.</p>	28
Тема 2.4. Приобретение навыков приготовления теста и изделий	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Овладение навыками замеса теста для блинов, оладий, блинчиков.</p> <p>Приобретение навыков приготовления фаршей, начинок (фарш мясной, рыбный, творожный, капустный, рисовый, яблочный,</p>	40

из него	и т.п.). Овладение навыками фарширования блинчиков, выпечки оладий, блинов, блинчиков. Приобретение навыков органолептической оценки качества блинов, блинчиков, оладий, оформления и отпуска.	
Тема 2.5. Приобретение навыков приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикато в, консервов и концентратов	Содержание учебного материала Приобретение навыков приготовления бутербродов: подготовка мясных и рыбных гастрономических продуктов, и хлеба; овладение навыками нарезки гастрономических продуктов и хлеба; оформление и отпуск бутербродов. Приобретение навыков приготовления блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов; ознакомление с условиями и сроками реализации.	30
	Дифференцированный зачет (на 1 и 2 курсах)	12
	ИТОГО:	360

Программа адаптивной физической культуры

**Адаптированная программа
учебной дисциплины
АФК.01 Физическая культура**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

1. Выполнять индивидуально подобранные комплексы гимнастики;
2. Составлять и выполнять небольшие комплексы общеразвивающих упражнений;
3. Преодолевать полосы препятствий с использованием разнообразных способов передвижения;
4. Выполнять комплексы упражнений общей физической подготовки;
5. Выполнять стартовые команды;
6. Выполнять соревновательные упражнения и технико-тактические действия в изучаемом разделе учебной программы;
7. Выполнять повороты на месте переступанием.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

1. правила техники безопасности на занятиях;
2. элементарные правила закаливания;
3. правила подвижных спортивных игр;
4. правила поведения на спортивных площадках;
5. правила распределения сил на средних дистанциях;
6. технику выполнения эстафетного бега;
7. технику выполнения прыжка в длину;
8. правила поведения на лыжне и снежном склоне;
9. технику попеременного двухшажного хода и одновременных ходов.

1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	210
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	210
в том числе:	
теоретические занятия	0
практические занятия	210
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета (из практических занятий)	2

2. Тематический план учебной дисциплины

п/п	Темы	Основные виды учебной деятельности (программа)	Кол-во часов
I	Основы знаний о физической культуре	Закрепление знаний: Понятие спортивной этики. Отношение к товарищам. Правила безопасности при выполнении физических упражнений. История Олимпийских игр	4
II		Физическое совершенствование	206

1	Общеразвивающие упражнения, упражнения на осанку, коррекционные и корректирующие	<p><u>Общеразвивающие и корректирующие упражнения без предметов:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - упражнения на осанку; - дыхательные упражнения; - упражнения в расслаблении мышц; - основные положения движения головы, конечностей, туловища: <p><u>Общеразвивающие и корректирующие упражнения с предметами, на снарядах:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - с гимнастическими палками; - с большими обручами; - с малыми мячами; - с набивными мячами; - упражнения на гимнастической скамейке. 	48
2	Гимнастика с элементами акробатики	<p><u>Строевые упражнения.</u> Выполнение строевых команд (четкость и правильность). Размыкание в движении на заданный интервал. Сочетание ходьбы и бега в шеренге и в колонне; изменение скорости передвижения. Фигурная маршировка.</p> <p><u>Упражнения на гимнастической стенке:</u> Пружинистые приседания в положении выпада вперед, опираясь ногой о рейку на уровне колена. Сгибание и разгибание рук в положении лежа на полу, опираясь ногами на вторую- третью рейку от пола (мальчики).</p> <p><u>Акробатические упражнения (элементы, связки, выполняются только после консультации врача):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - простые и смешанные висы и упоры; - переноска груза и передача предметов; - танцевальные упражнения; - лазание и перелезание; - равновесие; - опорный прыжок; - развитие координационных способностей, ориентировка в пространстве, быстрота реакций, дифференциация силовых, пространственных и временных параметров движений. 	56
3	Легкая атлетика	<p><u>Ходьба.</u> Ходьба на скорость с переходом в бег и обратно. Прохождение отрезков от 100 до 200 м. Пешие переходы по пересеченной местности от 3 до 4 км. Фиксированная ходьба.</p> <p><u>Бег.</u> Бег на скорость 100 м; бег на 60 м – 4 раза за урок; на 100 м – 3 раза за урок; эстафетный бег с этапами до 100 м. Медленный бег до 10-12 мин; совершенствование эстафетного бега (4 по 200 м). Бег на средние дистанции (800 м). Кросс: мальчики – 1000 м; девушки – 800 м.</p> <p><u>Прыжки.</u> Специальные упражнения в высоту и в длину. Прыжок в длину с полного разбега способом "согнув ноги"; совершенствование всех фаз прыжка. Прыжок в высоту с полного разбега способом "перешагивание"; совершенствование всех фаз прыжка.</p> <p><u>Метание.</u> Метание различных предметов: малого утяжеленного мяча (100-150 г), гранаты, хоккейного мяча с различных исходных положений (стоя, с разбега) в цель и на дальность.</p>	56

4	Баскетбол	Практическое судейство. Повороты в движении без мяча и после получения мяча в движении. Ловля и передача мяча двумя и одной рукой при передвижении игроков в парах, тройках. Ведение мяча с изменением направлений (без обводки и с обводкой). Броски мяча в корзину с различных положений. Учебная игра.	18
5	Волейбол	Прием мяча у сетки; отбивание мяча снизу двумя руками через сетку на месте и в движении; верхняя прямая подача. Блокирование мяча. Прямой нападающий удар через сетку с шагом. Прыжки вверх с места, с шага, с трех шагов (серия 3-6 по 5-10 раз).	18
6	Мини-футбол	Совершенствование ранее изученных приёмов. Практическое судейство. Игра в тройках. Действие игроков в защите и нападении. Прием и обработка мяча. Удары по воротам. Обманные движения. Силовая подготовка (скакалка, многоскоки, отжимания, ускорение). Индивидуальные действия в защите и нападении. Учебная игра.	8
		Дифференцированный зачет	2
		Итого	210

*примечание - поурочный план составляется на каждый урок (по содержанию программы) в зависимости от подготовленности, психологических и физических особенностей детей

Фонд оценочных средств (ФОС)

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ
для проведения промежуточной аттестации по
ОП.01 Основы безопасности жизнедеятельности (ОБЖ)

I вариант

ФИО обучающегося _____

Группа № _____

Дата _____

Внимательно прочитайте задание и ответьте на тестовые вопросы

1. Назовите способ проведения проверки утечки газа:
 - а) на ощупь;
 - б) мыльной водой,
 - в) внешним осмотром,
 - г) помощью спичек или зажигалки.
2. Как сбить пламя на человеке?
 - а) быстро побежать,
 - б) уронить человека и катать по земле,
 - в) накрыть горящего одеялом,
 - г) сбить пламя веткой.
3. По какой стороне пешеходного перехода должен идти пешеход?
 - а) там, где ему удобнее,
 - б) по правой половине,
 - в) по левой половине,
 - г) не имеет значения.
4. Выберите названия съедобных грибов.
 - а) подберёзовик,
 - б) ложный опёнок,
 - в) красный мухомор,
 - г) бледная поганка
5. Куда показывает красная стрелка компаса:
 - а) север
 - б) восток
 - в) юг
 - г) запад
6. Произошла авария на химически опасном объекте. В каком направлении следует покидать зону заражения?
 - а) по направлению ветра.
 - б) перпендикулярно направлению ветра.
 - в) навстречу ветру.
 - г) стоять на месте.
7. Безопасное напряжение переменного тока /в вольтах/.
 - а) 380
 - б) 220
 - в) 110
 - г) 36

8. Находясь на улице, вы услышали звук сирены. Заводские гудки, прерывистые сигналы специальных автомобилей. Назвать сигнал. Ваши действия.
- а) сигнализация автомобиля
 - б) спецтранспорт, уступить дорогу
 - в) «Внимание Всем!» Идти домой, включить радио, ТВ и действовать по их указаниям.
 - г) сигнализация в магазине
9. Чем нужно тушить загоревшуюся электропроводку или электроприборы?
- а) водой.
 - б) химическим пенным огнетушителем.
 - в) землёй.
 - г) порошковым огнетушителем.
10. В салоне автобуса /троллейбуса/ вы обнаружили оставленный кем-то свёрток. Ваши действия.
- а) развернуть, узнать, что в нём.
 - б) сообщить водителю.
 - в) отнести в милицию.
 - г) выбросить из салона.
11. Войдя в квартиру, вы почувствовали запах газа. Ваши действия.
- а) включить свет и выяснить причину.
 - б) обратиться к соседям и позвонить 04.
 - в) не включая свет, перекрыть газ и проветрить помещение.
 - г) позвонить 04 из своей квартиры
12. Что нужно делать в первую очередь при ожоге?
- а) проколоть пузыри.
 - б) охладить обожжённое место водой.
 - в) смазать маслом.
 - г) наложить стерильную повязку.
13. Что нужно делать в первую очередь при солнечном ударе?
- а) дать питьё.
 - б) дать обезболивающее.
 - в) положить головой вниз.
 - г) уложить в тень, раздеть и обрызгать водой.
14. Что нужно делать в первую очередь при обморожении?
- а) проколоть пузыри, забинтовать.
 - б) растереть обмороженное место снегом.
 - в) растереть шерстяной материей.
 - г) наложить повязку.
15. Что нужно делать в первую очередь при укусе змеи?
- а) наложить жгут.
 - б) выдавить часть яда с кровью.
 - г) прижечь марганцовкой.
 - д) прижечь пламенем спички или зажигалки.
16. Придя из леса, вы обнаружили на себе присосавшегося клеща. Ваши действия.
- а) оторвать клеща пальцами и прижечь ранку йодом /спиртом/.
 - б) вырезать клеща ножом и прижечь ранку.
 - в) смазать клеща маслом/йодом/ и вытащить.
 - г) смазать мылом и вытащить.
17. Какое из понятий определяет Физическое качество человека?
- а) динамичность.
 - б) быстрота реакции.
 - в) гибкость.
 - г) решительность.

Ключ (I вариант)

1 – б	2 – в	3 – б	4 – а	5 – в	6 – б	7 – г	8 – в	9 – г
10 – б	11 – б	12 – б	13 – г	14 – в	15 – б	16 – в	17 – б	

II вариант

ФИО обучающегося _____

Группа № _____

Дата _____

Внимательно прочитайте задание и ответьте на тестовые вопросы

1. На какое время можно накладывать кровоостанавливающий жгут летом?
 - а) 20 минут
 - б) 1,5 часа
 - в) 3 часа
 - г) 5 часов
2. Переломы, которые не сопровождаются нарушением целостности кожного покрова называются ...
 - а/ открытые
 - б/ смешанные
 - в/ не опасные
 - г/ закрытые
3. Переломы, при которых нарушается целостность кожных покровов называется...
 - а) открытые
 - б) закрытые
 - в) комбинированные
 - г) не опасные
4. Дополните фразу: «...- это внезапное освобождение потенциальной энергии земных недр, приобретающее форму ударных волн и упругих колебаний /сейсмических волн».
 - а) смерч
 - б) землетрясение
 - в) ураган
 - г) селями
5. Закончите фразу: «Кратковременные бурные паводки, несущие большое количество мелких частиц, гальки, крупных камней, имеющие характер грязекаменных или грязевых потоков, называется ...»,
 - а) селями
 - б) ураганами
 - в) наводнения
 - г) землетрясения
6. Закончите фразу: «Вихреобразная форма движения воздушных масс, сопровождающаяся возникновением воздушных воронок, называется ...».
 - а) смерч
 - б) тайфун
 - в) землетрясение
 - г) селями
7. Для чего предназначается опознавательный костёр?

- а) такого не существует;
 - б) для опознавания людей;
 - в) для подачи сигналов;
 - г) для обозначения границ лагеря.
8. Для чего предназначается сигнальный костёр?
- а) такого не существует;
 - б) для обеспечения своего местонахождения;
 - в) для опознавания людей;
 - г) для подачи сигналов внутри лагеря.
9. Как необходимо вести себя, если возникла необходимость выйти из дома в тёмное время суток?
- а) двигаться по кратчайшему маршруту, чтобы быстрее преодолеть плохо освещённые и малолюдные места;
 - б) стараться избегать малолюдных и плохо освещённых мест;
 - в) найти незнакомца и попросить его проводить вас
 - г) держаться поближе к стенам домов.
10. Как следует отнестись к предложению незнакомого водителя подвести на машине?
- а) согласиться и сесть в машину;
 - б) посоветоваться с друзьями;
 - в) согласиться, если водитель внушает доверие;
 - г) не принимать предложение.
11. Как поступить, если необходимо поменять валюту?
- а) менять валюту в любом месте по наиболее выгодному курсу;
 - б) менять валюту только в специально предназначенных для этого местах;
 - в) действовать по обстоятельствам;
 - г) посоветоваться с прохожими;
12. Как следует поступить, если предлагают принять участие в азартных играх?
- а) согласиться, чтобы увеличить свой капитал;
 - б) посоветоваться с друзьями;
 - в) подумать и, если предлагающие вызывают доверие, рискнуть;
 - г) не следует принимать приглашение.
13. Как необходимо обходить стоящий трамвай?
- а) как удобно пешеходу;
 - б) сзади, как и автобус;
 - в) спереди;
 - г) как большинство других пешеходов;
14. Как следует поступить, если посторонние люди предлагают выпить алкогольные напитки, пиво, лимонад?
- а) поблагодарить и выпить,
 - б) поблагодарить и отказаться;
 - в) посоветоваться с родственниками;
 - г) выпить, если предлагающие внушают доверие.
15. Дополните предложение. Здоровый образ жизни - это...
- а) способ существования разумных существ;
 - б) государственная политика, направленная на формирование у людей правильного поведения;
 - в) индивидуальная система поведения человека, направленная на сохранение и укрепление своего здоровья.
 - г) способ существования белковых тел
16. На сколько короче продолжительность жизни алкоголика по сравнению с непьющим человеком?
- а) на 5 лет
 - б) на 2 года

- в) на 10 лет
- г) на 15 лет

Ключ (II вариант)

1 – б	2 – б	3 – а	4 – а	5 – г	6 – в	7 – б	8 – г
9 – б	10 – б	11 – б	12 – г	13 – в	14 – б	15 – в	16 – в

III вариант

ФИО обучающегося _____

Группа № _____

Дата _____

Внимательно прочитайте задание и ответьте на тестовые вопросы

1. Дополните предложение. Боевые традиции - это...
 - а) система межличностных отношений в воинских коллективах;
 - б) народные обычаи, перенесённые в сферу военных отношений;
 - в) исторически сложившиеся в армии и на флоте и передающиеся из поколения в поколение правила, обычаи и нормы поведения военнослужащих, связанные с выполнением боевых задач и населением воинской службы;
 - г) исторически сложившиеся в армии и на флоте и передающиеся из поколения в поколение уставные и неуставные взаимоотношения.
2. Дополни предложение. Ордена - это...
 - а) почётные ведомственные награды за успехи в различной деятельности;
 - б) наградные государственные знаки за успехи на производстве;
 - в) почётные государственные награды за воинские и другие отличия и заслуги.
 - г) почётные награды министра обороны РФ за безупречное служение Родине.
3. Что необходимо сразу же предпринять, если на кожу попала кислота или другое химическое вещество?
 - а) ополоснуть кожу марганцовкой;
 - б) протереть это место спиртом;
 - в) немедленно смыть их проточной водой с мылом;
 - г) немедленно промокнуть это место тампоном.
4. Как называется наиболее распространённая форма эрозии зубов?
 - а) аденома;
 - б) псориаз
 - в) герпес;
 - г) кариес
5. В чём заключается важнейшая задача семьи?
 - а) развитие интеллектуальных качеств супругов на благо общества;
 - б) рождение и воспитание детей;
 - в) рождение детей;
 - г) развитие духовных качеств супругов.
6. Какой брак официально признан в Российской Федерации?
 - а) брак, зарегистрированный в общественной организации;
 - б) специальный брак, зарегистрированный в органах МВД России;
 - в) гражданский брак, заключённый в соответствии с обычаями и традициями;

- г) гражданский брак, зарегистрированный в органах записи актов гражданского состояния.
7. Каким образом в РФ производится лишение родительских прав?
- а) только органами МВД России;
 - б) только органами опеки;
 - в) только органами социальной защиты населения;
 - г) только в судебном порядке;
8. В чём заключается оказание первой медицинской помощи при незначительных открытых ранах?
- а) промыть рану содовым раствором и обработать её спиртом;
 - б) промыть рану перекисью водорода и обработать её йодом;
 - в) смазать рану вазелином или кремом;
 - г) ничего не предпринимать
9. Как оказать первую медицинскую помощь при закрытых переломах?
- а) провести иммобилизацию места перелома;
 - б) доставить пострадавшего в медицинское учреждение.
 - в) положить на место травмы холод и дать пострадавшему обезболивающее средство;
 - г) все выше перечисленное.
10. Затопление жилища может произойти в результате:
- а) засорения системы канализации;
 - б) неисправности запорных устройств (кранов);
 - в) неисправности электропроводки и освещения;
 - г) сквозных трещин в перегородках
11. Лучшая защита от смерча:
- а) мосты, большие деревья;
 - б) будки на автобусных остановках;
 - в) подвальные помещения, подземные сооружения.
 - г) открытое пространство
12. Производственные аварии и катастрофы относятся к:
- а) ЧС экологического характера;
 - б) ЧС природного характера;
 - в) ЧС техногенного характера;
 - г) стихийного бедствия.
13. Сточные воды не подразделяются на:
- а) бытовые;
 - б) атмосферные или ливневые;
 - в) производственные;
 - г) питьевые.
14. Основным способом спасения людей при извержении вулканов является:
- а) укрытие в специально оборудованных убежищах;
 - б) эвакуация;
 - в) использование средств индивидуальной защиты органов дыхания и кожи.
 - г) использование средств коллективной защиты
15. Одна из форм повышения двигательной активности называется:
- а) сидение за компьютером
 - б) просмотр захватывающих фильмов
 - в) занятие спортом
 - г) игра в маджонг
16. Как называется один из путей передачи СПИДА?
- а) контактно-бытовой
 - б) лечебный
 - в) половой

- г) фекально-оральный
17. Кровотечение – это
- истечение кровью из кровеносных сосудов при нарушении целостности их стенки;
 - дыхательная функция;
 - повышенное артериальное давление;
 - отравление СДЯВ;
18. Что называется переломом костей
- когда отсутствует дыхание и сердечная деятельность;
 - полное или частичное нарушение кости;
 - это физическое перенапряжение;
 - это мелкие ссадины;
19. Когда должен применяться непрямой массаж сердца?
- после освобождения пострадавшего от опасного фактора;
 - при повышении артериального давления;
 - при отсутствия пульса;
 - при применении искусственного дыхания;
20. Что такое пандемия?
- инфекционные заболевания среди людей;
 - заразные болезни среди животных;
 - заразные болезни среди растений
 - отравление вредными веществами;

Ключ (III вариант)

1 – в	2 – г	3 – г	4 – а	5 – г	6 – а	7 – в	8 – б	9 – а	10 – а
11 – а	12 – б	13 – б	14 – г	15 – б	16 – г	17 – в	18 – б	19 – в	20 – г

IV вариант

ФИО обучающегося _____

Группа № _____

Дата _____

Внимательно прочитайте задание и ответьте на тестовые вопросы

- Когда проводят реанимацию
 - при переломе;
 - при кровотечении;
 - когда отсутствует дыхание и сердечная деятельность;
 - при вывихе ноги;
- Как остановить венозное кровотечение?
 - наложить жгут выше раны;
 - наложить давящую повязку;
 - продезинфицировать спиртом и обработать йодом;
 - насыпать солью
- Какова основная функция озонового слоя атмосферы?
 - обеззараживания гидросферы Земли;
 - защита всего живого от воздействия кислотных осадков;
 - защита всего живого от действия ультрафиолетового излучения Солнца;
 - защита всего живого от действия инфракрасного излучения Солнца.
- Какова структура Единой государственной системы предупреждения и ликвидации ЧС?

- а) состоит их центральных и местных органов, уровней и подсистем;
 - б) состоит из федеральных, региональных и местных подсистем и уровней;
 - в) состоит из территориальных и функциональных подсистем и имеет 5 уровней: 1 – федеральный; 2 – региональный; 3 – территориальный; 4 – местный; 5 – объектовый.
 - г) состоит из территориальных и производственных подсистем и имеет 5 уровней: 1 – федеральный; 2 – региональный; 3 – территориальный; 4 – местный; 5 – объектовый.
5. К кишечным инфекциям относятся:
- а) дифтерия;
 - б) дизентерия;
 - в) сыпной тиф.
 - г) малярия
6. Граждане Российской Федерации проходят военную службу:
- а) только в добровольном порядке (по контракту);
 - б) по призыву и в добровольном порядке (по контракту);
 - в) только по призыву, по достижении определенного возраста
 - г) по принуждению
7. В каком возрасте призываются мужчины на военную службу в Российскую армию?
- а) от 16 до 18 лет;
 - б) от 18 до 27 лет;
 - в) от 28 до 32 лет;
 - г) от 33 до 35 лет.
8. Кто из граждан России освобождается от призыва на военную службу?
- а) признанные не годными или ограниченно годными к военной службе по состоянию здоровья;
 - б) по личному желанию гражданина;
 - в) прошедшие службу в вооруженных силах другого государства;
 - г) имеющие неснятую судимость за совершение тяжкого преступления.
9. Сколько необходимо спланировать обеспечений для быстрого и организованного проведения эвакуации?
- а) три
 - б) пять
 - в) семь
 - г) ни одного
10. Заблаговременные построенные убежища малого объёма вмещают:
- а) до 150 человек
 - б) до 600 человек
 - в) более 600 человек
 - г) до 50 человек
11. Быстровозводимые убежища малого объёма вмещают:
- а) более 100 человек
 - б) более 600 человек
 - в) до 60 человек
 - г) 2 человека
12. Сроки призыва граждан на военную службу?
- а) с 1 апреля до 15 июля, с 1 октября по 31 декабря
 - б) с 1 апреля до 31 июня, с 1 октября по 10 января
 - в) с 1 августа по 31 августа, с 1 сентября по 31 сентября
 - г) когда угодно
13. Выберите лишнюю чрезвычайную ситуацию.
- а) межрегиональная
 - б) региональная
 - в) местная

- г) локальная
14. Аллергический шок имеет второе название и это:
- травматический шок
 - ожоговый шок
 - анафилактический шок
 - кардиогенный шок
15. Процесс горения протекает при следующих условиях:
- наличие горючего вещества;
 - наличие окислителя;
 - наличие условий для теплообмена;
 - наличие источника воспламенения.
16. Назовите закон в России определяющий правовые и организационные нормы в области защиты от чрезвычайных ситуаций:
- закон Российской Федерации «О безопасности»;
 - Федеральный закон «Об обороне»;
 - Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»;
 - Федеральный закон «О гражданской обороне».
17. К зоне чрезвычайной ситуации относятся:
- территория, на которой прогнозируется ЧС;
 - территория, на которой расположены потенциально опасные объекты;
 - территория, на которой сложилась ЧС.
 - территория после ликвидации ЧС

Ключ (IV вариант)

1 – б	2 – в	3 – в	4 – г	5 – б	6 – г	7 – г	8 – б	9 – б
10 – в	11 – в	12 – г	13 – б	14 – в	15 – в	16 – г	17 - а	

V вариант

ФИО обучающегося _____

Группа № _____

Дата _____

Внимательно прочитайте задание и ответьте на тестовые вопросы

- Назовите способ проведения проверки утечки газа:
 - на ощупь;
 - мыльной водой,
 - внешним осмотром,
 - помощью спичек или зажигалки.
- Как сбить пламя на человеке?
 - быстро побежать,
 - уронить человека и катать по земле,
 - накрыть горящего одеялом,
 - сбить пламя веткой.
- По какой стороне пешеходного перехода должен идти пешеход?
 - там, где ему удобнее,
 - по правой половине,
 - по левой половине,
 - не имеет значения.

4. Выберите названия съедобных грибов.
- а) подберёзовик,
 - б) ложный опёнок,
 - в) красный мухомор,
 - г) бледная поганка
5. Куда показывает красная стрелка компаса:
- а) север
 - б) восток
 - в) юг
 - г) запад
6. Произошла авария на химически опасном объекте. В каком направлении следует покинуть зону заражения?
- а) по направлению ветра.
 - б) перпендикулярно направлению ветра.
 - в) навстречу ветру.
 - г) стоять на месте.
7. Безопасное напряжение переменного тока /в вольтах/.
- а) 380
 - б) 220
 - в) 110
 - г) 36
8. Находясь на улице, вы услышали звук сирены. Заводские гудки, прерывистые сигналы специальных автомобилей. Назвать сигнал. Ваши действия.
- а) сигнализация автомобиля
 - б) спецтранспорт, уступить дорогу
 - в) «Внимание Всем!» Идти домой, включить радио, ТВ и действовать по их указаниям.
 - г) сигнализация в магазине
9. Чем нужно тушить загоревшуюся электропроводку или электроприборы?
- а) водой.
 - б) химическим пенным огнетушителем.
 - в) землёй.
 - г) порошковым огнетушителем.
10. В салоне автобуса /троллейбуса/ вы обнаружили оставленный кем-то свёрток. Ваши действия.
- а) развернуть, узнать, что в нём.
 - б) сообщить водителю.
 - в) отнести в милицию.
 - г) выбросить из салона.
11. Войдя в квартиру, вы почувствовали запах газа. Ваши действия.
- а) включить свет и выяснить причину.
 - б) обратиться к соседям и позвонить 04.
 - в) не включая свет, перекрыть газ и проветрить помещение.
 - г) позвонить 04 из своей квартиры
12. Что нужно делать в первую очередь при ожоге?
- а) проколоть пузыри.
 - б) охладить обожжённое место водой.
 - в) смазать маслом.
 - г) наложить стерильную повязку.
13. Что нужно делать в первую очередь при солнечном ударе?
- а) дать питьё.
 - б) дать обезболивающее.
 - в) положить головой вниз.

- г) уложить в тень, раздеть и обрызгать водой.
14. Что нужно делать в первую очередь при обморожении?
- проколоть пузыри, забинтовать.
 - растереть обмороженное место снегом.
 - растереть шерстяной материей.
 - наложить повязку.
15. Что нужно делать в первую очередь при укусе змеи?
- наложить жгут.
 - выдавить часть яда с кровью.
 - прижечь марганцовкой.
 - прижечь пламенем спички или зажигалки.
16. Придя из леса, вы обнаружили на себе присосавшегося клеща. Ваши действия.
- оторвать клеща пальцами и прижечь ранку йодом /спиртом/.
 - вырезать клеща ножом и прижечь ранку.
 - смазать клеща маслом/йодом/ и вытащить.
 - смазать мылом и вытащить.
17. Какое из понятий определяет Физическое качество человека?
- динамичность.
 - быстрота реакции.
 - гибкость.
 - решительность.

Ключ (V вариант)

1 – б	2 – в	3 – б	4 – а	5 – в	6 – б	7 – г	8 – в	9 – г
10 – б	11 – б	12 – б	13 – г	14 – в	15 – б	16 – в	17 – б	

VI вариант

ФИО обучающегося _____

Группа № _____

Дата _____

Внимательно прочитайте задание и ответьте на тестовые вопросы

1. На какое время можно накладывать кровоостанавливающий жгут летом?
- 20 минут
 - 1,5 часа
 - 3 часа
 - 5 часов
2. Переломы, которые не сопровождаются нарушением целостности кожного покрова называются ...
- открытые
 - смешанные
 - не опасные
 - закрытые
3. Переломы, при которых нарушается целостность кожных покровов называется...
- открытые
 - закрытые
 - комбинированные
 - не опасные

4. Куда показывает красная стрелка компаса:
- а) север
 - б) восток
 - в) юг
 - г) запад
5. Система строгих изоляционно - ограничительных мер, ликвидирующих очаг эпидемии и предупреждающий её распространение называется:
- а) карантин
 - б) дезинфекция
 - в) дератизация
 - г) дегазация
6. Что защищает общевойсковой фильтрующий противогаз?
- а) верхние конечности
 - б) тело
 - в) органы зрения, дыхания, и кожу лица.
 - г) нижние конечности
7. Дополните фразу: «...- это внезапное освобождение потенциальной энергии земных недр, приобретающее форму ударных волн и упругих колебаний /сейсмических волн».
- а) смерч
 - б) землетрясение
 - в) ураган
 - г) селями
8. Закончите фразу: «Кратковременные бурные паводки, несущие большое количество мелких частиц, гальки, крупных камней, имеющие характер грязекаменных или грязевых потоков, называется ...»,
- а) селями
 - б) ураганами
 - в) наводнения
 - г) землетрясения
9. Закончите фразу: «Вихреобразная форма движения воздушных масс, сопровождающаяся возникновением воздушных воронок, называется ...».
- а) смерч
 - б) тайфун
 - в) землетрясение
 - г) селями
10. Для чего предназначается опознавательный костёр?
- а) такого не существует;
 - б) для опознавания людей;
 - в) для подачи сигналов;
 - г) для обозначения границ лагеря.
11. Для чего предназначается сигнальный костёр?
- а) такого не существует;
 - б) для обеспечения своего местонахождения;
 - в) для опознавания людей;
 - г) для подачи сигналов внутри лагеря.
12. Как необходимо вести себя, если возникла необходимость выйти из дома в тёмное время суток?
- а) двигаться по кратчайшему маршруту, чтобы быстрее преодолеть плохо освещённые и малолюдные места;
 - б) стараться избегать малолюдных и плохо освещённых мест;
 - в) найти незнакомца и попросить его проводить вас
 - г) держаться поближе к стенам домов.

13. Как следует отнестись к предложению незнакомого водителя подвести на машине?
- а) согласиться и сесть в машину;
 - б) посоветоваться с друзьями;
 - в) согласиться, если водитель внушает доверие;
 - г) не принимать предложение.
14. Как поступить, если необходимо поменять валюту?
- а) менять валюту в любом месте по наиболее выгодному курсу;
 - б) менять валюту только в специально предназначенных для этого местах;
 - в) действовать по обстоятельствам;
 - г) посоветоваться с прохожими;
15. Как следует поступить, если предлагают принять участие в азартных играх?
- а) согласиться, чтобы увеличить свой капитал;
 - б) посоветоваться с друзьями;
 - в) подумать и, если предлагающие вызывают доверие, рискнуть;
 - г) не следует принимать приглашение.
16. Как необходимо обходить стоящий трамвай?
- а) как удобно пешеходу;
 - б) сзади, как и автобус;
 - в) спереди;
 - г) как большинство других пешеходов;
17. Как следует поступить, если посторонние люди предлагают выпить алкогольные напитки, пиво, лимонад?
- а) поблагодарить и выпить,
 - б) поблагодарить и отказаться;
 - в) посоветоваться с родственниками;
 - г) выпить, если предлагающие внушают доверие.
18. Дополните предложение. Здоровый образ жизни - это...
- а) способ существования разумных существ;
 - б) государственная политика, направленная на формирование у людей правильного поведения;
 - в) индивидуальная система поведения человека, направленная на сохранение и укрепление своего здоровья.
 - г) способ существования белковых тел
19. На сколько короче продолжительность жизни алкоголика по сравнению с непьющим человеком?
- а) на 5 лет
 - б) на 2 года
 - в) на 10 лет
 - г) на 15 лет

Ключ (VI вариант)

1 – б	2 – б	3 – а	4 – в	5 – б	6 – в	7 – а	8 – г	9 – в	10 – б
11 – г	12 – б	13 – б	14 – б	15 – г	16 – в	17 – б	18 – в	19 – в	

Вариативная часть (дополнительно, по выбору обучающегося)

1. Тип задания - одиночный выбор

Что представляют собой природные чрезвычайные ситуации?

- а) обстановка на определённой территории, сложившаяся в результате опасного природного явления или процесса;

- б) обстановка на определённой территории, сложившаяся в результате аварии на промышленном объекте или на транспорте, пожара или взрыва;
- в) обстановка на определённой территории, сложившаяся в результате обработки новых технологических процессов по созданию искусственного климата;
- г) обстановка на определённой территории, сложившаяся в результате изучения и создания новых видов оборудования по изучению природных чрезвычайных ситуаций.

2. Тип задания - множественный выбор

К средствам коллективной защиты относятся:

- а) убежища
- б) укрытия
- в) противогаз
- г) респиратор

3. Тип задания – установление правильной последовательности

Что необходимо предпринять работнику предприятия общественного питания при обнаружении пожара или признаков горения?

- а) прекратить работу и отключить используемое оборудование
- б) принять по возможности меры по эвакуации людей, тушению пожара и сохранности материальных ценностей
- в) сохранять самообладание, способность быстро оценивать обстановку и принимать правильное решение
- г) немедленно сообщить об этом по телефону 01/101, 112

4. Тип задания - одиночный выбор

Какое время кровостанавливающий жгут может находиться на поврежденной конечности зимой?

- а) до 30 минут
- б) до 1 часа
- в) до 3 часов
- г) до 2 часов

Эталоны ответов

1 – а	2 – а, б	3 – а, в, б, г	4 – б
-------	----------	----------------	-------

Шкала перевода баллов в оценку:

% выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 80	20 – 16	отлично
79 - 69	15 – 12	хорошо
68- 54	11 - 10	удовлетворительно
Меньше 53 %	9 баллов и ниже	неудовлетворительно

Фонд оценочных средств (ФОС)

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ
для проведения промежуточной аттестации по
ОП.02 Рисование и лепка

ФИО студента _____

Выполнение заданий по предмету

- 1.Рисунок – это:
 1. Графическое изображение мыслей и чувств художника.
 2. Структурная основа любого изображения.
 3. Произведение искусства.
- 2.Выразительными средствами графики являются:
 1. Эскиз, линия
 2. Линия, штрих, тон.
 3. набросок, штрих.
- 3.Главное свойство акварели:
 1. Матовость.
 2. Прозрачность.
 3. Плотность.
- 4.Процесс создания рисунка основан:
 1. Выделение общих признаков предмета.
 2. Выделение индивидуальных признаков предмета.
 3. Рисование «от общего к частному» и «от частного к общему».
- 5.Орнамент – это:
 1. Украшение предметов декоративно-прикладного искусства.
 2. Стилизованный рисунок, построенный на ритме и повторе.
 3. Ритмический повтор изобразительных элементов.
- 6.Замкнутый орнамент – это:
 1. Узор в полосе.
 2. Сетчатый узор.
 3. Узор в круге.
- 7.Колорит картины – это:
 1. Цветовая гамма.
 2. Гармония цветовых сочетаний.
 3. Богатство цветовых оттенков.
- 8.Пропорции предмета – это:
 1. Сравнительные величины всех частей.
 2. Размерные соотношения частей к целому.
 3. Масштабность величин.
- 9.Геометрическим фигурам вращения являются:
 1. Конус, шар, цилиндр
 2. Цилиндр, пирамида, призма
 3. Призма, конус, шар
10. Скульптурные изображения выражают:
 1. Цвет, фактуру
 2. Объем, фактуру
 3. Объем, цвет

1. Подписать жанр искусства



- 1.
 - 2.
 - 3.
 - 4.
2. Выполнить рисунок (по выбору обучающегося), при помощи карандаша или гуаши

Ключ (Ответы на вопросы)

1. 2
2. 2
3. 1
4. 3
5. 2
6. 3
7. 2
8. 2
9. 1
10. 2

2.

Пейзаж. Натюрморт. Портрет. Скульптура

Фонд оценочных средств (ФОС)

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ
для проведения промежуточной аттестации по
ОП.03 Этика и психология общения
Фонд оценочных средств (ФОС)

Критерии оценки

- «5» – 100-90% (23-25) правильных ответов;
 - «4» – 89-80% (20-22) правильных ответов;
 - «3» – 79-70% (17-19) правильных ответов
 - «2» – 69% и менее (16 и менее) правильных ответов.
- За каждый правильный ответ выставляется 1 балл.

Вариант 1

ФИО обучающегося _____
Группа _____
Дата _____

1. Учение, центральной проблемой которого является добро и зло называется:
а) этикой;
б) моралью;
в) нравственностью.
2. Какие элементы входят в структуру этики?
а) нравы – обычай – мораль;
б) история этики – теория морали – прикладная этика;
в) моральное сознание – моральное поведение – моральные нормы.
3. Эстетика как гуманитарная наука предполагает особый способ постижения своего предмета через;
а) рационализацию художественного мира;
б) переживание;
в) описание мира при помощи символов.
4. Этика – это ...
а) наука, предметом которой является мораль;
б) наука, предметом которой является общество;
в) наука, предметом которой является мировоззрение
5. Профессиональная этика относится к ...
а) теории морали;
б) нормативной этике;
в) прикладной этике
6. Гуманистическая этика ...
а) включает внешнее влияние на человека с позиции власти и силы;

- б) считает, что человек не имеет своей ценности;
- в) рассматривает человека в телесно-духовной целостности

7. Авторитарная этика ...

- а) считает, что человек не имеет своей ценности;
- б) рассматривает человека в телесно-духовной целостности;
- в) считает, что цель человека – быть самим собой

8. Прикладная этика включает ...

- а) теорию морали;
- б) этику делового общения;
- в) нормативную этику

9. Деловое общение основывается на знаниях:

- а) социологии;
- б) психологии;
- и) менеджмента;
- г) логики;

10. К вербальным средствам общения относятся:

- а) устная речь;
- б) письменная речь
- в) устная и письменная речь;
- г) интонации голоса.

11. Какие из перечисленных средств общения относятся к невербальным?

- а) жесты;
- б) позы;
- в) мимика;
- г) все перечисленные;
- д) выражение лица.

12. Чье восприятие образа другого человека более объективно?

- а) человека с положительной самооценкой, адаптированного к внешней среде;
- б) эмоциональной женщины;
- в) человека авторитарного типа;
- г) конформной (склонной к приспособленчеству) личности;
- д) человека с низкой самооценкой.

13. Для результативного проведения деловых встреч, бесед, переговоров:

- а) необходимо контролировать свои движения и мимику;
- б) стараться интерпретировать реакции партнера;
- в) понимать язык невербальных компонентов общения;
- г) пользоваться всеми выше перечисленными пунктами.

14. Конфликт – это:

- а) борьба мнений;
- б) спор, дискуссия по острой проблеме;
- в) противоборство на основе столкновения противоположно направленных мотивов или суждений;
- г) соперничество, направленное на достижение победы в споре;
- д) столкновение противоположных позиций.

15. Противоборство – это:

- а) открытое высказывание несогласия по какому-либо вопросу;
- б) столкновение интересов;
- в) нанесение взаимного ущерба;
- г) борьба мнений;
- д) соперничество по поводу какого-либо предмета.

16. Необходимыми и достаточными условиями возникновения конфликта между Субъектами социального взаимодействия являются:

- а) наличие у них противоположных суждений или мотивов и желание хотя бы одного из них одержать победу над другим;
- б) наличие у них противоположно направленных мотивов или суждений, а также состояние противоборства между ними;
- в) наличие у них противоположных позиций и активные действия обеих сторон по достижению своих позиций;
- г) наличие у них противоположно направленных мотивов и открытые заявления о своих требованиях;
- д) наличие противоположных интересов у каждого из них и отсутствие возможностей по их реализации.

17. Конфликтная ситуация – это:

- а) случайные столкновения интересов субъектов социального взаимодействия;
- б) накопившиеся противоречия, связанные с деятельностью субъектов социального взаимодействия, которые создают почву для противоборства между ними;
- в) процесс противоборства между субъектами социального взаимодействия, направленный на выяснение отношений;
- г) причина конфликта;
- д) этап развития конфликта.

18. Причина конфликта – это:

- а) противоположные мотивы субъектов социального взаимодействия;
- б) стечение обстоятельств, которые проявляют конфликт;
- в) явления, события, факты, ситуации, которые предшествуют конфликту и при определенных условиях деятельности субъектов социального взаимодействия вызывают его;
- г) накопившиеся противоречия, связанные с деятельностью субъектов социального взаимодействия, которые создают почву для реального противоборства между ними;
- д) то, из-за чего возникает конфликт.

19. То, из-за чего возникает конфликт, – это:

- а) мотивы конфликта;
- б) позиции конфликтующих сторон;
- в) предмет конфликта;
- г) стороны конфликта;
- д) образ конфликтной ситуации.

20. Образ конфликтной ситуации – это:

- а) то, из-за чего возникает конфликт;
- б) субъективное отражение в сознании субъектов конфликтного взаимодействия предмета конфликта;
- в) истинные внутренние побудительные силы, подталкивающие субъект социального взаимодействия к конфликту;
- г) то, о чем заявляют друг другу конфликтующие стороны;

д) субъективное отражение в сознании субъектов конфликтного взаимодействия целей конфликта.

21. Инцидент – это:

- а) стечение обстоятельств, являющихся поводом для конфликта;
- б) истинная причина конфликта;
- в) накопившиеся противоречия, связанные с деятельностью субъектов социального взаимодействия, которые создают почву для реального противоборства между ними;
- г) то, из-за чего возникает конфликт;
- д) необходимое условие конфликта.

22. Стороны конфликта – это:

- а) субъекты социального взаимодействия, находящиеся в состоянии конфликта или поддерживающие (явно или неявно) конфликтующих;
- б) только субъекты социального взаимодействия, находящиеся в состоянии конфликта;
- в) конкретные личности, находящиеся в состоянии конфликта;
- г) субъекты социального взаимодействия, находящиеся в состоянии конфликта и посредник (медиатор);
- д) конфликтующие стороны в переговорном процессе по разрешению конфликта.

23. К какому виду относится конфликт, который характеризуется тем, что в нем сталкиваются две личности, в основе его лежат объективные противоречия, и он способствует развитию соответствующей социальной системы?

- а) межличностному бурному и быстротекущему;
- б) межличностному, конструктивному;
- в) межличностному, экономическому;
- г) острому и длительному;
- д) деструктивному.

24. Деловое общение – это сложный многоплановый процесс развития контактов между людьми в...

- а) служебной сфере
- б) сфере общения
- в) процесс взаимодействия
- г) личном плане

25. Специфической особенностью делового общения является...

- а) неограниченность во времени
- б) регламентированность
- в) отсутствие норм и правил
- г) разговор по душам

Вариант 1

ФИО обучающегося _____

Группа _____

Дата _____

1. Деловой этикет включает в себя группы правил

- а) нормы, взаимодействие равных по статусу
- б) наставления, определенный контакт руководителя и подчиненного
- в) требования руководителя к высшему управленческому звену
- г) приказы подчиненного для руководителя

2. Установка контакта (знакомства) в деловом общении предполагает
- а) соблюдение нейтралитета
 - б) нарушение правил этикета
 - в) понимание другого человека
 - г) представление себя другому человеку
3. Служебные контакты должны строиться на...
- а) партнерских началах
 - б) взаимном интересе
 - в) личной выгоде
 - г) корыстном интересе
4. Залог успеха деловой беседы проявляется через ее участников в...
- а) компетентности
 - б) тактичности и доброжелательности
 - в) грубости и резкости
 - г) конфликтности, возбудимости
5. Важным элементом деловой беседы является умение...
- а) говорить
 - б) молчать
 - в) слушать
 - г) критиковать
6. Наиболее распространенной формой делового общения является...
- а) монолог
 - б) общение группой
 - в) диалоговое общение
 - г) молчание
7. Главное требование культуры общения по телефону – это...
- а) краткость (лаконичность) изложения
 - б) длительность общения
 - в) четкость изложения
 - г) жесткость в разговоре
8. Деловые беседы и переговоры осуществляются в форме...
- а) невербальной
 - б) вербальной
 - в) рефлексивной
 - г) нерефлексивной
9. Деловые беседы часто проходят...
- а) на улице
 - б) в формальной обстановке
 - в) в общественном транспорте
 - г) в неформальной обстановке
10. Деловая беседа может...
- а) предварять переговоры
 - б) вредить переговорам

- в) быть их составной частью
- г) способствовать конфликтной ситуации

11. Общение всегда есть диалог

- а) одного человека с другим
- б) наедине с собой
- в) человека с машиной
- г) технических устройств

12. Профессиональное общение руководителя зависит от...

- а) характера взаимосвязей и взаимоотношений с подчиненными
- б) установок и ценностей руководителя
- в) характера взаимосвязей и взаимоотношений с коллегами
- г) все ответы верны

13. Основными объектами управляющих воздействий руководителя являются...

- а) вышестоящее руководство
- б) работники
- в) партнеры
- г) организация в целом

14. Основная задача руководителя в процессе управления людьми состоит во взаимодействии с...

- а) персоналом
- б) высшим руководством
- в) подрядчиками
- г) клиентами

15. Управленческая деятельность часто протекает на фоне действия ситуаций...

- а) противоположных
- б) конфликтных
- в) любовных
- г) нестандартных

16. Лидерство связано с управлением по следующим направлениям:

- а) организация и коррекция деятельности работников
- б) мотивирование деятельности подчиненных
- в) обеспечение представительства группы
- г) все ответы верны

17. Выход из конфликта предполагает –

- а) эскалацию конфликта
- б) игнорирование ситуации
- в) определение причины конфликта
- г) поиск путей решения конфликта

18. Деловая беседа...

- а) характеризуется частым переходом от одной темы к другой
- б) направлена на достижение определенных производственных задач и проблем
- в) позволяет выбрать соответствующие решения и реализовать их
- г) отличается разнообразием обсуждаемых тем

19. Проводя кадровую беседу, руководитель должен учитывать типичные черты характера своего собеседника, которые по-разному проявляются в отношении к:

- а) своему коллективу
- б) делу
- в) политике
- г) искусству

20. При приёме на работу в кадровой беседе оценивают претендента по:

- а) умению спорить
- б) способности к общению
- в) внешнему виду
- г) невнимательности к говорящему

21. При подготовке к собеседованию важно соблюдать правила Делового этикета:

- а) собеседование должно начаться в назначенное время
- б) проводящий беседу должен встать, поприветствовать гостя
- в) приглашенный должен опоздать на встречу
- г) секретарь не должен быть в курсе дела

22. Обмен информации между людьми – это ...

- а) перцептивная сторона общения;
- б) коммуникативная сторона общения;
- в) интерактивная сторона общения

23. Организация взаимодействия между людьми – это ...

- а) перцептивная сторона общения;
- б) коммуникативная сторона общения;
- в) интерактивная сторона общения

24. Процесс восприятия друг друга партнерами – это ...

- а) перцептивная сторона общения;
- б) коммуникативная сторона общения;
- в) интерактивная сторона общения

25. Деловое общение – это сложный многоплановый процесс развития контактов между людьми в...

- а) служебной сфере
- б) сфере общения
- в) процессе взаимодействия
- г) личном плане

Эталоны ответов

Вариант 1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
а	в	а	а	в	в	в	а	б	а	г	а	г
14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
д	д	в	б	в	в	д	а	а	б	а	б	

Вариант 2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
а,б	г	а	а,б	в	в	а,в	б	г	в	а	г	г
14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
а	б	а	а	в	б	б	а	б	в	а	а	

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ
для проведения промежуточной аттестации по
ОП.04 Профессиональная деловая культура

Вариант 1

ФИО обучающегося _____

Группа _____

Дата _____

1. Какие «заповеди», относятся к *деловому этикету*.
 - а) делайте все вовремя;
 - б) громко не смейтесь;
 - в) сдерживайте свое раздражение;
 - г) не болтайте лишнего;
 - д) будьте любезны, доброжелательны и приветливы;
 - е) думайте о других, а не только о себе;
 - ж) не будьте неряшливы;
 - з) одевайтесь как положено;
 - и) говорите и пишите хорошим языком?
2. Укажите, какие позиции при проведении деловой беседы необходимо учитывать:
 - а) этические нормы и правила;
 - б) помещение не должно препятствовать установлению атмосферы доверия;
 - в) начальная фаза беседы задает тон всей дальнейшей беседы;
 - г) все позиции верны;
3. Укажите правильный ответ.
Атмосфера *доброжелательности* во время деловой беседы зависит от:
 - а) пунктуальности;
 - б) установления контакта с партнером;
 - в) первых фраз во время беседы;
 - г) все ответы верны.
4. Сформулируйте «золотое» правило нравственности и объясните, почему его назвали «золотым»?
5. В каких правилах и нормах раскрывается принцип добросовестного отношения к труду?
6. Согласны ли вы с утверждением: «Совість — моральное осознание человеком своих действий»? Ответ поясните на примере.
 - а) да;
 - б) нет.
7. Как можно сформулировать «золотое» правило этики общения в отношении руководителя к подчиненному и наоборот — подчиненного к руководителю?
8. Как вы понимаете высказывание М. Сервантеса: «Ничего не стоит так дешево и не ценится так дорого, как вежливость»?
9. Вежливость предполагает приветствие. Как надо поздороваться, оказавшись первый раз в незнакомом коллективе?
10. Из предложенных вариантов выберите правильные.
Кто и кого первым должен приветствовать в следующих парах:
старший — младший,

женщина — мужчина,
начальник—подчиненный,
пожилой мужчина—девушка?

11. Прокомментируйте высказывание Саади: «Умен ты или глуп, велик ты или мал, не знаем мы, пока ты слова не сказал».
12. Потребность вести себя нравственно выступает в виде таких понятий, как «долг», «совесть», «честь», «достоинство». Какие понятия проявляются в следующих ситуациях:
 - а) коммерсант заботится о своем добром имени, авторитете коллектива, престиже своей профессии;
 - б) грубость коллеги по работе вызывает у членов коллектива чувство стыда перед клиентами не меньше, чем собственная вина.

Вариант 2

ФИО обучающегося _____

Группа _____

Дата _____

1. К профессиональному поведению предъявляются нравственные критерии: «вежливость», «тактичность», «деликатность», «доброжелательность». Какие нравственные критерии проявились в следующих ситуациях:
 - а) женщина в возрасте, полной комплекции выбирает себе джинсы для отдыха. Продавец осторожно, чтобы не обидеть, порекомендовал ей купить красивый спортивный костюм, рассказав о его преимуществах перед джинсами. Покупательница согласилась и купила спортивный костюм;
 - б) в сберегательном банке к «окошку» оплаты за коммунальные услуги подходит очень раздраженный посетитель, не сумевший разобраться в заполнении квитанции нового образца. Кассир сберегательного банка говорит: «Не волнуйтесь, сейчас я вам все объясню»?
2. Какие профессиональные моральные нормы нарушены в следующих примерах:
 - а) «Что же вы, дедушка, дожили до старости, а считать не научились?!» — сказала кассир сберегательного банка клиенту;
 - б) «Я не желаю слушать ваши возражения. Мне нет дела до того, что Вы дома обнаружили дефект на рукаве. Была примерка, надо лучше смотреть на готовое изделие, а не собой в зеркале любоваться» (из монолога приемщицы трикотажного ателье).
3. Влияние на первое впечатление о человеке оказывает:
 - а) образование;
 - б) социальный статус;
 - в) внешний вид;
 - г) возраст;
 - д) манера поведения;
 - е) все ответы верны;
4. Взгляд партнера в процессе делового общения сверху вниз указывает на:
 - а) неуверенность;
 - б) превосходство и гордость;
 - в) скрытое наблюдение.
5. В процессе делового общения взгляд партнера прямой, лицо полностью обращено к собеседнику. Это:
 - а) презрение;
 - б) интерес к собеседнику и его признание;
 - в) проявление подчеркнутого неуважения.
6. Рука, поданная для рукопожатия вертикально, означает:
 - а) превосходство;

- б) партнерское отношение;
 - в) стремление к подчинению.
7. Жест закрытости проявляется обычно в позиции:
- а) руки, скрещенные на груди;
 - б) руки на бедрах;
 - в) рука, поддерживающая подбородок.
8. Укажите правильный ответ. Признак открытости — это:
- а) расстегнутый пиджак;
 - б) скрещенные ноги;
 - в) открытые ладони рук, развернутые навстречу собеседнику;
 - г) неполная посадка на стуле;
9. Жест, характеризующий желание активных действий, проявляется в позиции:
- а) скрещенные ноги и руки;
 - б) наклон головы;
 - в) руки на бедрах.
10. Жестом, при котором собеседник оценивает информацию в процессе делового общения, является:
- а) руки, сведенные за спину, при этом одна рука сжимает другую;
 - б) почесывание подбородка;
 - в) прикладывание рук к груди.
11. Критическая оценка со стороны собеседника обычно проявляется в жесте:
- а) руки, скрещенные на груди;
 - б) указательный палец вытянут вдоль щеки, а остальные располагаются под подбородком;
 - в) закрытие рта ладонью.
12. Укажите правильный ответ. Сутулая спина означает:
- а) смирение, покорность;
 - б) страх;
 - в) сомнение;
 - г) переоценку;

Вариант 3

ФИО обучающегося _____

Группа _____

Дата _____

1. Укажите правильный ответ. При удивлении:
- а) брови подняты;
 - б) глаза широко открыты;
 - в) рот приоткрыт;
2. Если партнер по общению сдвинул очки на кончик носа и взгляд устремил вверх очков, отклонился назад и указательный палец вытянул вдоль щеки, при этом остальные пальцы располагаются под подбородком, то это означает:
- а) желание действовать активно;
 - б) критическое оценивание;
 - в) задумчивость.
3. Если голова собеседника слегка наклонена вбок, он открыто улыбается, удобно сидит на стуле, иногда глаза прикрывает на мгновения с одновременным чуть-чуть заметным кивком головы, то это означает:
- а) вовлеченность в проблему;
 - б) доверительность и согласие;
 - в) смущение и неуверенность.

4. Определяющим фактором расстояния между общающимися являются:
- а) культурные различия;
 - б) социально-возрастные различия;
 - в) половые различия.
5. Укажите правильный ответ. Какие позиции соответствуют *эффективному деловому общению*
- а) в процессе делового общения собеседник занят своими мыслями, переживаниями;
 - б) в ходе общения партнеру предоставляется возможность полностью изложить свою точку зрения на решаемую проблему;
 - в) партнер слышит только то, что хочет услышать;
 - г) в процессе общения лучшим собеседником является тот, кто умеет хорошо говорить;
 - д) лучшим собеседником является тот, кто умеет слушать;
6. Какие позиции работника сферы обслуживания в процессе беседы с клиентом способствуют эффективному общению:
- а) обдумывает, как бы поэффектнее показать свою начитанность;
 - б) делает замечания, комментирует сказанное, перебивает;
 - в) внимательно слушает, не перебивает, дает возможность высказаться до конца;
 - г) проявляет искреннюю заинтересованность к словам клиента и его критическим замечаниям;
 - д) сосредоточен на своих личных проблемах.
7. Терпеливое, внимательное выслушивание проблем клиента — это прием:
- а) «золотые слова»;
 - б) «зеркало отношений»;
 - в) «терпеливый слушатель».
8. Отметьте позиции, которые способствуют успеху делового общения:
- а) учитывать интересы собеседника;
 - б) говорить только о себе;
 - в) видеть положительное в собеседнике;
 - г) ориентироваться на ситуацию и обстановку;
 - д) находить общее с собеседником;
 - е) выделять свое «я»;
 - ж) проявлять искренность и доброжелательность;
 - з) навязывать свою точку зрения;
 - и) не забывать о «золотом» правиле нравственности сложившимися в группе нормами общения.
9. Отметьте причины, способствующие возникновению конфликта:
- а) многословие одного из партнеров;
 - б) коммуникативные барьеры;
 - в) личностно-индивидуальные особенности партнера;
 - г) бестактность;
 - д) неконтролируемость эмоционального состояния;
 - е) все ответы верны;
10. Конфликтная ситуация — это:
- а) открытое противостояние взаимоисключающих интересов;
 - б) накопившиеся противоречия;
 - в) стечения обстоятельств.
11. Укажите позиции правильного поведения в условиях конфликтной ситуации:
- а) настаивая на своем предложении, не отвергайте предложения партнера, рассматривайте все предложения и оценивайте все «за» и «против»;
 - б) демонстрируйте свое превосходство;
 - в) не позволяйте себе отвечать агрессией на агрессию;

- г) независимо от результата разрешения конфликта старайтесь не разрушать отношения с партнером;
- д) старайтесь как можно чаще обращать внимание на отрицательное эмоциональное состояние партнера: «Что ты злишься?»; «Не надо так нервничать!»;
- е) предлагайте партнеру включать механизм идентификации: «Если бы вы были на моем месте, какие действия предприняли бы?»

12. Чего нельзя допускать в условиях конфликта:

- а) преувеличивать свои заслуги;
- б) обрушивать на партнера множество претензий;
- в) исходить из добрых намерений партнера;
- г) видеть все только со своей позиции;
- д) учитывать интересы партнера по общению;
- е) критически оценивать партнера.

Фонд оценочных средств (ФОС)

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ
для проведения промежуточной аттестации по
ОП.05 Охрана труда

ФИО обучающегося _____

Группа _____

Дата _____

1. Охрана труда – это:

- а) обеспечение безопасности жизнедеятельности учреждения
- б) личная ответственность за безопасность труда
- в) система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия
- г) улучшение условий труда работников

2. Порядок оказания первой помощи при электротравмах:

	Последовательность		Вид помощи
1		А	Оценить состояния пострадавшего
2		Б	Согреть тело или, если жарко, обеспечить прохладу и приток свежего воздуха
3		В	Освободить пострадавшего от воздействия тока
4		Г	Вызвать врача
5		Д	Уложить пострадавшего, расстегнуть одежду, стесняющую дыхание. При необходимости провести реанимационные мероприятия
6		Е	Непрерывно наблюдать за пульсом и дыханием

3. Служба осуществляющая государственный надзор за выполнением СанПиН:

- а) Федеральная инспекция труда
- б) Роспотребнадзор
- в) Техническая инспекция труда профсоюза работников народного образования и науки
- г) Ростехнадзор

4. Расследование несчастного случая оформляется:

- а) актом
- б) протоколом
- в) приказом
- г) распоряжением

5. Требования к внешнему виду и безопасности повара _____

6. При несчастном случае работодатель (его представитель) обязан немедленно:

- а) принять неотложные меры по предотвращению развития аварийной ситуации
- б) сохранить до начала расследования несчастного случая обстановку какой она была на момент происшествия
- в) обеспечить своевременное расследование несчастного случая и его учет
- г) организовать первую помощь пострадавшему

7. Порядок оказания первой помощи при кровотечениях _____

8. Действия работника при обнаружении пожара или признаков горения (запах дыма, гарь, повышение температуры в помещении и т.п.):

	Последовательность		Вид действия
1		А	Принять меры по эвакуации людей, тушению пожара и сохранности материальных ценностей
2		Б	Немедленно сообщить о пожаре по телефону службе пожарной охраны
3		В	Прекратить работу и отключить с помощью кнопки «Стоп» (выключателя, рубильника, крана и др.) используемое оборудование и электроприборы

9. Меры для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитических и других заболеваний

10. Вид инструктажа по охране труда, проводимый с работником перед выполнением работ, не связанных с его функциональными обязанностями:

- а) внеплановый
- б) целевой
- в) вводный
- г) повторный
- д) первичный на рабочем месте

Таблица ответов (ключ к тесту)

	№ вопроса/ответа	Кол-во баллов
1	В	0-3
2	1-В, 2-А, 3-Д, 4-Б, 5-Е, 6-Г	0-3
3	Б	0-3
4	А	0-3

5	Повар обязан во время работы носить полагающуюся ему санитарную одежду. Волосы должны быть убраны под головной убор, рукава одежды подвернуты до локтя или застегнуты у кисти рук. Запрещено закалывать иголками санитарную одежду и держать в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся и острые предметы.	0-5
6	Г	0-3
7	Поднять поврежденную конечность вверх, закрыть кровоточащую рану перевязочным материалом и придавить сверху, не касаясь пальцами самой раны, держать 4-5 мин. Если кровотечение остановится, то, не снимая наложенного материала, забинтовать раненое место с небольшим нажимом. При сильном кровотечении необходимо наложить жгут (не более чем на 1,5 часа). К жгуту необходимо приложить записку с указанием времени его наложения и вызвать врача.	0-5
8	1-В, 2-Б, 3-А	0-1,5
9	Повар обязан: коротко стричь ногти, тщательно мыть руки с мылом перед началом работы и при переходе от одной операции к другой. При изготовлении блюд, кулинарных изделий не допускается носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком.	0-5
10	Б	0-3
Итого (макс.)		34,5

Фонд оценочных средств (ФОС)

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ
для проведения промежуточной аттестации по
ОП.06 Живой мир

Пояснительная записка

Дифференцированный зачет составлен по одному варианту, теоретических заданий одинаковой сложности. Количество вопросов (заданий и операций) в варианте по одному уровню – 30.

Время на выполнение работы определено с учетом их сложности и объема и отводится не более 60 минут.

В задания включены вопросы, отвечающие требованиям рабочей программы и современным стандартам.

Цель проведения работы:

Дифференцированный зачет по дисциплине ОП.6 «Живой мир» преследуют цель - оценить работу студента при получении теоретических знаний, их прочность, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при выполнении заданий.

Тематика проведения:

«Изучение Земли и её поверхностей», «Растительный мир», «Разнообразие животного мира».

Проверяемые знания, умения, формируемые общие и профессиональные компетенции, практические знания и умения:

освоение системы знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, разнообразии его объектов и процессов;

Форма проведения: тестовый материал

Критерии оценивания

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Задание: выберите единственный верный вариант ответа

1. Части света:

- А) Африка, Европа, Америка, Австралия, Антарктида, Азия.
- Б) Южная Америка, Австралия, Северная Америка, Евразия, Антарктида, Африка.
- В) Европа, Азия, Южная Америка, Австралия, Антарктида.

2. Антарктиду открыли:

- А) Шмидт С.А., Ф. Магелан
- Б) Р.Амундсен, Пржевальский Ф.Ф.
- В) Ф.Белинсгаузен, М.Лазарев

3. Основными формами рельефа Земли являются:

- А) Горы и равнины

- Б) Низменности, плоскогорья и возвышенности.
 - В) Высокие и низкие горы.
4. Берега Африки омывают моря:
- А) Северного Ледовитого океана
 - Б) Северного Ледовитого, Атлантического, Тихого, Индийского океанов
 - В) Атлантического, Индийского, Южного
5. Самой высокой горной системой Южной Америки являются:
- А) Анды,
 - Б) Гималаи, Памир, Тибет
 - В) Скалистые горы, Береговой хребет
6. Крупнейшие реки Африки:
- А) Миссури, Макензи, Юкон.
 - Б) Нил, Конго, Нигер.
 - В) Волга, Амур, Сырдарья.
7. Государства Южной Америки:
- А) Бразилия, Аргентина, Чили
 - Б) С.Ш.А, Канада, Мексика.
 - В) Китай, Россия, Казахстан.
8. Горы Северной Америки:
- А) Анды
 - Б) Аппалачи
 - В) Атлас.
9. В Австралии представители животного мира отличаются тем, что большинство из них:
- А) хищники
 - Б) сумчатые
 - В) земноводные
10. В саване растения растут:
- А) в основном травянистые растения
 - Б) много деревьев и почти нет травы
 - В) только кустарники
11. Местных жителей Северной Америки называют:
- А) аборигены
 - Б) индейцы
 - В) папуасы
12. Главная река Южной Америки:
- А) Амазонка
 - Б) Нил
 - В) Муррей
13. На материке Северная Америка расположено государство:
- А) Мексика
 - Б) Австралийский союз
 - В) Франция.
14. На материке Африка преобладает население расы:
- А) негроидной
 - Б) монголоидной расы
 - В) нет постоянного населения
15. На материке Евразия по численности преобладают:
- А) европеоиды
 - Б) монголоиды
 - В) негроиды
16. Самыми высокими горными системами Евразии являются:
- А) Анды, Кордильеры, Аппалачи
 - Б) Гималаи, Памир, Тибет

- В) Скалистые горы, Береговой хребет
17. Самый холодный климатический пояс Евразии:
- А) антарктический
 - Б) умеренный
 - В) экваториальный
18. Местных жителей Австралии называют:
- А) аборигены
 - Б) индейцы
 - В) папуасы
19. Температуры на материке Антарктида в течение всего года:
- А) положительные
 - Б) низкие отрицательные
 - В) по сезонам: отрицательные и высокие положительные.
20. По рельефу Антарктида самый:
- А) высокий
 - Б) низкий
 - В) средний материк
21. Главная река Австралии:
- А) Амазонка
 - Б) Нил
 - В) Муррей
22. На материке Австралия находится государство:
- А) Мексика
 - Б) Австралийский союз
 - В) Франция.
23. Природное стихийное бедствие, характерное для полуострова Камчатка.
- А) Извержение вулканов
 - Б) Цунами
 - В) Пыльные бури
24. Какая страна занимает второе место в мире по площади территории после России?
- А) США
 - Б) Канада
 - В) Китай
25. Какова главная причина образования поверхностных течений Мирового океана?
- А) очертания материков
 - Б) различия в температуре вод
 - В) постоянные ветры
26. Климатообразующим факторам относят
- А) возраст земной коры
 - Б) приток солнечного тепла
 - В) характер животного мира
27. Какие ветры преобладают в умеренных широтах
- А) северные
 - Б) восточные
 - В) западные
28. По краям какого океана расположено «огненное кольцо»
- А) Тихого
 - Б) Индийского
 - В) Атлантического
29. Какая природная зона занимает большую часть площади Африки?
- А) экваториальные леса
 - Б) саванны
 - В) полупустыни и пустыни

30.Эндемиком Австралии является

А) ехидна

Б) кролик

В) ягуар

Ключ ответов

1а	2в	3а	4в	5а	6б	7а	8б	9б	10а
11б	12а	13а	14а	15а	16б	17а	18а	19б	20а
21в	22б	23а	24б	25в	26б	27в	28а	29б	30а

Фонд оценочных средств (ФОС)

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ
для проведения промежуточной аттестации по
ОП.07 Основы экономики отрасли и предприятия

ФИО студента _____

Выполнение заданий по предмету

1. Что такое «национальное хозяйство»?

- а) результат экономического и социального развития общества;
- б) показатель экономического могущества страны;
- в) единый комплекс взаимосвязанных отраслей, сложившийся в результате экономического и социального развития общества и международного разделения труда.

2. Обведите в кружочек верный уровень экономики!

- а) национальное богатство;
- б) микроэкономика;
- в) материальное производство;
- г) макроэкономика.

3. ВВП – это..?

- а) валовый национальный продукт;
- б) совокупный общественный продукт;
- в) валовый внутренний продукт.

4. Как измеряется (ВВП – валовый национальный продукт) по доходам?

- а) заработная плата + процент + рента + прибыль;
- б) процент + заработная плата + прибыль + рента;
- в) заработная плата + рента + процент + прибыль.

5. Что такое «располагаемый доход»?

- а) совокупный доход за один год владельцев факторов производства;
- б) часть дохода, остающегося в распоряжении владельцев после уплаты ими налогов, или часть личного дохода, которое население может использовать по своему усмотрению;
- в) общее количество товаров и услуг в стоимостном выражении.

6. Бюджет – это...?

- а) всесторонняя роспись государственных доходов расходов на определённый срок;
- б) аккумулярование денежных средств в целях их перераспределения для удовлетворения потребностей общества;
- в) смета денежных доходов и расходов государства, местного органа власти, учреждения, организации на определённый период времени.

7. На какие части делится «государственный бюджет»?

- а) государственные закупки;
- б) доходная часть;
- в) доходы от экспорта;
- г) расходная часть.

8. Что такое «государственный долг»?

- а) общая сумма долговых обязательств государства внутренним и внешним кредиторам;

б) совокупность задолженности государства правительства и частным банкам других стран;

в) внутренняя задолженность государства правительства по рыночным и нерыночным обязательствам.

9. К «общественным благам» относятся?

а) международные финансовые организации;

б) национальная оборона;

в) государственный займ;

г) общественный водопровод;

д) доходы от экспорта;

е) социальная защита населения.

10. Экономический рост –это...?

а) увеличение объёмов производства материальных благ и услуг, осуществляемое за счёт использования большого количества экономических ресурсов;

б) увеличения объёма валового национального продукта в стране;

в) прирост объёмов производства достигается за счёт качественного совершенствования процесса воспроизводства вследствие использования достижения НТП.

Ситуативные задачи: (любую по выбору обучающегося)

1. Винни Пух и Пятачок организовали строительную фирму и вдвоем тянут весь воз: заключают договора с заказчиками, поставщиками материалов, принимают материалы, сдают готовую продукцию и т.д. Им постоянно надо быть или на стройке, потому что они сами месят раствор, возводят стены, оклеивают их обоями; или в конторе - отвечать на телефонные звонки; или в банке- разбираться с платежами, или в налоговой инспекции и т.д. Наконец они решили принять на работу 10 рабочих. При этом существенно возросли расходы на заработную плату. Приведет ли факт приема на работу 10 рабочих к росту издержек и соответственно к уменьшению прибыли?

2. Задача Цену на товар снизили на 30%. После этого товар стал стоить 420 р. Сколько стоил товар до снижения на него цены?

Фонд оценочных средств (ФОС)

для проведения промежуточной аттестации по ОП.08 Основы физиологии питания санитарии и гигиены

Пояснительная записка

Дифференцированный зачет составлен по одному варианту, теоретических заданий одинаковой сложности. Количество вопросов (заданий и операций) в варианте по одному уровню – 25.

Время на выполнение работы определено с учетом их сложности и объема и отводится не более 60 минут.

Цель проведения работы:

Дифференцированный зачет по дисциплине ПП.01 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» преследуют цель - оценить работу студента при получении теоретических знаний, их прочность, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при выполнении заданий.

Тематика проведения:

«Основы физиологии питания», «Основы эпидемиологии», «Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика», «Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания», «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи»

Проверяемые знания, умения, формируемые общие и профессиональные компетенции, практические знания и умения:

освоение знаний об основах физиологии питания, об основах эпидемиологии, пищевых отравлениях, санитарных требованиях к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания, санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи.

Форма проведения: тестовый материал

Критерии оценивания

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Задание: выберите единственный верный вариант ответа

1. Белки состоят из...

- а) Углерода, водорода, кислот и азота
- б) Жиров, углеводов, азота
- в) Витаминов, кислот, углеводов

2. Нормы потребления белка в сутки-это

- а) 300-500гр. на 1 кг массы
- б) 1,2-1,6 гр. на 1 кг массы
- в) 0,6-0,46гр. На 1 кг массы

3. Самое большое количество витамина С содержится в
 - а) Морепродуктах
 - б) Фруктах
 - в) В сухом шиповнике
4. Физиологический процесс, происходящий в организме при участии микроорганизмов
 - а) Распад белков
 - б) Пищеварение
 - в) Инфекция
5. Укажите три основных стадии развития глистов
 - а) Личинка, червь, животное
 - б) Яйца, личинка, взрослый червь
 - в) Яйца, птенец, червь
6. При употреблении пищи, содержащей ядовитые вещества возникают
 - а) Пищевые инфекции
 - б) Пищеварение
 - в) Пищевое отравление
7. Составная часть гемоглобина крови, переносящего кислород к клеткам и тканям
 - а) Витамины
 - б) Жиры
 - в) Железо
8. Вещество, регулирующее деятельность щитовидной железы в организме человека это...
 - а) Фосфор
 - б) Кальций
 - в) Йод
9. Живые организмы распространены в почве, в воздухе, и воде..
 - а) Микробы
 - б) Кислород
 - в) Дрожжи
10. При нехватке каких веществ в организме возникает, снижение активности, и работоспособности, авитаминоз?
 - а) Жиры
 - б) Белки
 - в) Витамины
11. К глистным относят
 - а) Аскариды
 - б) Бычий цепень
 - в) Все ответы верны
12. К инфекционным заболеваниям относят
 - а) Дизентерия, брюшной тиф, холера
 - б) Опиосторхисы, солитер
 - в) Глистные заболевания
13. Суточная норма потребления жиров на 1 кг массы
 - а) 1,2-1,6гр
 - б) От 5 до 8,5гр
 - в) 1,4-2,2гр
14. Особо опасная инфекция проникающая в организм через рот- это..
 - а) Микробы
 - б) Холера
 - в) Глисты
15. Что не относится к витаминам?
 - а) Е, С, В
 - б) А, D
 - в) Fe

16. Они не имеют клеточного строения, обладают своеобразным обменом веществ и способны размножаться
- а) Вирусы
 - б) Дрожжи
 - в) Витамины
17. Это вещество входит в состав зубной эмали-
- а) Железо
 - б) Фтор
 - в) Калий
18. Для чего работникам предприятий общественного питания необходима санитарная одежда?
- а) Для защиты одежды от загрязнений
 - б) Для опрятного вида
 - в) Для защиты пищи от заражения болезнетворными микроорганизмами
19. Источниками группы этих витаминов являются: ржаной хлеб, бобовые, овсяная крупа, мясные продукты.
- а) Витамины В
 - б) Витамин А
 - в) Витамин С
20. Эти глистные заболевания носят название «Солитер»
- а) Аскариды
 - б) Широкий лентец
 - в) Цепень бычий и свиной
21. Какое заболевание сопровождается желтухой, поражением печени?
- а) холера
 - б) вирусный гепатит А
 - в) дизентерия
22. Какова основная цель тепловой обработки продуктов?
- а) получение готового продукта
 - б) разнообразие блюд
 - в) уничтожение микроорганизмов
23. С какой целью производят маркировку инвентаря?
- а) для предотвращения микробного заражения продуктов
 - б) для определения последовательности использования досок
 - в) в целях эстетического оформления
24. Рациональное сбалансированное питание
- а) питание, основанное на исключении употребления продуктов животного происхождения
 - б) питание, соответствующее физиологическим потребностям организма, способствующее нормальному росту и развитию
 - в) питание, назначаемое больному в целях лечения того или иного заболевания
25. Какое из, приведенных ниже, определений санитарии является верным?
- а) Санитария - это область науки живого организма
 - б) Санитария - это система мероприятий, обеспечивающих охрану здоровья и профилактику различных заболеваний, а также комплекс мер по практическому применению разработанных гигиенической наукой нормативов, санитарных правил и рекомендаций, обеспечивающих оптимизацию условий воспитания и обучения, быта, труда, отдыха и питания людей с целью укрепления и сохранения их здоровья
 - в) Санитария - это практическое применение обоснованных гигиеной нормативов, санитарных правил и рекомендаций, направленных на улучшение условий жизни человека и его окружения

Ключ ответов

1а	2б	3в	4б	5б	6в	7в	8в	9а	10в
11в	12а	13в	14б	15в	16а	17б	18в	19а	20в
21б	22в	23а	24б	25б					

Фонд оценочных средств (ФОС)

для проведения промежуточной аттестации по ОП.09 Оборудование предприятий общественного питания

Пояснительная записка

Дифференцированный зачет составлен по одному варианту, теоретических заданий одинаковой сложности. Количество вопросов (заданий и операций) в варианте по одному уровню – 20.

Время на выполнение работы определено с учетом их сложности и объема и отводится не более 60 минут.

Цель проведения работы:

Дифференцированный зачет по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания» преследуют цель - оценить работу студента при получении теоретических знаний, их прочность, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при выполнении заданий.

Тематика проведения:

«Общие сведения о машинах», «Механическое оборудование», «Тепловое оборудование», «Холодильное оборудование».

Проверяемые знания, умения, формируемые общие и профессиональные компетенции, практические знания и умения:

освоение знаний об оборудовании предприятий общественного питания, их эксплуатацией, организацией рабочего места кухонного работника.

Форма проведения: Тестовый материал

Критерии оценивания

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Задание: выберите единственный верный вариант ответа

1. До какой максимальной температуры подогреваются продукты в мармитах:
А). 1000С;
Б). 40-500С;
В). 55-600С.
2. Классификация теплового оборудования предприятий общественного питания:
А). По технологическому назначению;
Б). По способу нагревания;
В) По источнику тепла.
3. Какую самую низкую температуру обеспечивают низкотемпературные холодильные камеры:
А). От -160С до -180С;
Б). От -60С до -100С;
В). От 00С до -60С.

4. Время хранения блюд в мармитах не должно превышать:
- А). 5 часов;
 - Б). 2 часа;
 - В). 1 час.
5. Фритюрница это:
- А). Аппарат для жарки овощей;
 - Б). Аппарат для жарки полуфабрикатов в фритюре;
 - В). Аппарат для жарки мяса.
6. Водонагреватели нагревают температуру до:
- А). 1000С;
 - Б). 960С;
 - В). 900С.
7. Электрические сковороды предназначены для:
- А) запекания;
 - Б) варки;
 - В) жарки;
8. Машина это:
- А). Совокупность механизмов, которые исполняют целенаправленные движения для превращения энергии или для выполнения работы;
 - Б). Совокупность механизмов, которые передают движение к рабочему органу;
 - В). Совокупность механизмов, которые выполняют последовательные движения.
9. Тепловые аппараты предназначены для:
- А) Холодной обработки продуктов;
 - Б) Тепловой обработки продуктов;
 - В) Смешивания компонентов.
10. Место хранения скоропортящихся продуктов
- А) бытовые холодильники
 - Б) охлаждаемые витрины
 - В) Холодильное торговое оборудование: холодильные камеры, холодильные шкафы, охлаждаемые витрины и прилавки
11. Из чего состоит начальный этап переработки пищевых продуктов на предприятии общественного питания?
- А) механическая обработка продуктов
 - Б) тепловая обработка продуктов
 - В) заключительная обработка продуктов
12. После окончания работы машину в первую очередь необходимо:
- А) смазать несоленым пищевым жиром
 - Б) промыть, протереть влажной тряпкой
 - В) отключить
13. Рабочий орган мясорубки:
- А) диск
 - Б) шнек (рабочий вал)
 - В) лопасть
14. Мясной цех относят:
- А) цех тепловой обработки
 - Б) кулинарный цех
 - В) заготовочный цех
15. Каково назначение оборудования для раздачи пищи?
- А) для подогрева готовой продукции
 - Б) для кратковременного хранения и демонстрации продукции
 - В) для хранения посуды, приборов и демонстрации блюд
16. Последовательность сборки режущих частей мясорубки:
- А) упорное кольцо, двусторонний нож, подрезная решетка, зажимная гайка;

- Б) односторонний нож, упорное кольцо, подрезная решетка, зажимная гайка, решетка с мелкими отверстиями;
 В) подрезной нож, двусторонний нож, решетка с крупными отверстиями, упорное кольцо, зажимная гайка;
17. Виды ремонта работоспособности машин:
 А) Текущий, внеплановый;
 Б) Внеплановый, запланированный;
 В) Текущий, капитальный.
18. Универсальный привод это:
 А) Устройство для включения машины;
 Б) Совокупность электродвигателя и передаваемого механизма;
 В) Набор сменных механизмов.
19. Тепловые аппараты предназначены для:
 А) Холодной обработки продуктов;
 Б) Тепловой обработки продуктов;
 В) Смешивания компонентов.
20. Какие характеристики пищевых продуктов могут изменяться при механическом воздействии рабочих органов технологической машины?
 А) Только внешний вид и физические свойства
 Б) Только физические свойства и технологические и потребительские показатели качества
 В) внешний вид, физические свойства, технологические и потребительские показатели качества

Ключ ответов

1в	2а	3а	4б	5б	6б	7в	8а	9б	10в
11а	12в	13б	14в	15б	16в	17в	18б	19б	20в

Фонд оценочных средств (ФОС)

для проведения промежуточной аттестации по ОП.10 Организация производства предприятий общественного питания

Пояснительная записка

Дифференцированный зачет составлен по одному варианту, теоретических заданий одинаковой сложности. Количество вопросов (заданий и операций) в варианте по одному уровню – 25.

Время на выполнение работы определено с учетом их сложности и объема и отводится не более 60 минут.

Цель проведения работы:

Дифференцированный зачет по дисциплине ПП.03 «Организация производства предприятий общественного питания» преследуют цель - оценить работу студента при получении теоретических знаний, их прочность, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при выполнении заданий.

Тематика проведения:

«Организация снабжения предприятий общественного питания», «Организация производства предприятий общественного питания», «Организация обслуживания посетителей».

Проверяемые знания, умения, формируемые общие и профессиональные компетенции, практические знания и умения:

освоение знаний о снабжении предприятий общественного питания, организации производства, организации рабочего места кухонного работника.

Форма проведения: тестовый материал

Критерии оценивания

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Задание: выберите единственный верный вариант ответа

1. В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?
А) Холодный цех
Б) Горячий цех
В) Кондитерский цех
2. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?
А) Бар
Б) Кафе
В) Ресторан
3. Служат для приемки товаров, полуфабрикатов?
А) Организация питания
Б) Кулинарные цеха

- В) Складское помещение
4. Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?
- А) Руководитель ПОП
 - Б) Кладовщик
 - В) Налоговая
5. Режим хранения товаров это?
- А) Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность
 - Б) Срок реализации продуктов
 - В) Отпуск продукта
6. Где не рекомендуется хранить продукты?
- А) В коридорах на разгрузочных площадках
 - Б) Складских помещениях
 - В) В складе
7. Меню это?
- А) Товарный чек
 - Б) Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий , имеющих в продаже на данный день с указанием цены
 - В) Сертификат
8. Что такое рабочее место работника?
- А) Это часть производственной площадки, где работник выполняет определенные операции
 - Б) Производственные помещения
 - В) Санаторий
9. Какими могут быть рабочие места?
- А) Специализированные и универсальные
 - Б) Модулированные
 - В) Стационарные
10. Где организуют овощные цеха?
- А) Кафе
 - Б) На ПОП малой мощности
 - В) На ПОП большой и средней мощности
11. К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:
- А) холодный цех;
 - Б) овощной цех;
 - В) мясной цех;
12. К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:
- А) моечная кухонной посуды;
 - Б) холодный цех;
 - В) мясной цех.
13. К вспомогательным помещениям НЕ относятся:
- А) моечная столовой посуды;
 - Б) мастерские
 - В) сервизная;
14. Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее:
- А) 2,5 м;
 - Б) 2,4 м;
 - В) 2,55 м;
15. В составе складских помещений обязательными НЕ являются:
- А) стеллажи;
 - Б) подтоварники;
 - В) бойлеры.

16. Производственные помещения традиционно НЕ располагают
- А) на первых этажах с северной стороны здания;
 - Б) на цокольных этажах с западной стороны здания;
 - В) на первых этажах с северной стороны здания.
17. Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:
- А) два;
 - Б) шесть;
 - В) три.
18. Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:
- А) 65-70°C
 - Б) 35-40°C;
 - В) 45-50°C.
19. Столовые по ассортименту реализуемой продукции различаются:
- А) общего типа
 - Б) лечебные
 - В) городские
20. На какие виды разделяют закусочные по ассортименту реализуемой продукции?
- А) уличная
 - Б) универсальные
 - В) специализированные
21. Где чаще всего располагают кафетерии?
- А) в крупных торговых центрах и магазинах
 - Б) на заводах
 - В) в гостиницах
22. Какая форма обслуживания используется в столовых?
- А) обслуживание официантами
 - Б) обслуживание барменами
 - В) самообслуживание
23. Где рациональнее размещать горячий цех?
- А) рядом с кондитерским цехом
 - Б) рядом с заготовочными цехами
 - В) рядом со складом.
24. Где рациональнее располагать кондитерский цех?
- А) рядом с моечным отделением
 - Б) рядом с горячим цехом
 - В) вдали от всех помещений
25. В каком заготовочном цехе обрабатывают лук и чеснок?
- А) овощном
 - Б) кондитерском
 - В) холодном

Ключ ответов

1б	2в	3в	4а	5а	6а	7б	8а	9а	10в
11а	12в	13б	14а	15в	16б	17а	18в	19а	20в
21а	22в	23б	24в	25а					

Фонд оценочных средств (ФОС)
для проведения промежуточной аттестации
ОП.11 Основы калькуляции и учета

Критерии выставления оценок:

- «5» 9-10 правильных ответов,
- «4» 7-8 правильный ответ,
- «3» 5-6 правильных ответа,
- «2» 3-4 правильных ответов.

Инструктаж

1. Задания не нужно переписывать.
3. Вам предлагается ответить на 10 вопросов.
3. Писать работу следует чётко и разборчиво, не допуская большого количества исправлений и помарок.
4. Не забудьте перед началом работы указать Ваши имя и фамилию, и вариант.
5. Читайте внимательно вопросы и кратко отвечайте на них.
6. Время выполнения задания – 60 минут.

Вариант № 1

1. Из чего складывается цена в общественном питании?
 - а. стоимость сырья и торговая надбавка;
 - б. себестоимость продукции и торговая надбавка;
 - в. стоимость сырья и налоги.
2. Какие цены могут применяться в качестве учетных на предприятии общественного питания?
 - а. покупные;
 - б. продажные;
 - в. покупные и продажные.
3. Для возмещения каких расходов предназначена торговая наценка?
 - а. издержек и получения прибыли;
 - б. издержек и налогов;
 - в. издержек, налогов и получения прибыли.
4. Торговая наценка-это
 - а. часть розничной цены товара, предназначенная для возмещения расходов;
 - б. добавленная стоимость к покупной цене товара, предназначенная для возмещения расходов и получения прибыли;
 - в. добавленная стоимость к продажной цене товара, предназначенная для возмещения торговых расходов.
5. Торговая наценка общественного питания должна быть:
 - а. больше торговой надбавки торговли;
 - б. меньше торговой надбавки торговли;
 - в. равна торговой надбавке торговли.
6. По розничным ценам на предприятиях общественного питания реализуют следующие товары:
 - а. хлеб, соки, мороженое, кулинарные изделия;
 - б. продукцию собственного производства;
 - в. покупные товары, которые не перерабатывают на производстве.

7. Назовите цель составления плана- меню:
 - а. чтобы сосчитать выручку;
 - б. чтобы заказать продукты на базах снабжения;
 - в. чтобы рассчитать потребность в продуктах.
8. Назовите документы, по которым устанавливают нормы вложения сырья на каждое блюдо:
 - а. по меню;
 - б. по сборнику рецептур;
 - в. по плану-меню
9. Укажите, как определяют подлежащие включению в калькуляцию цены на продукты:
 - а. рассчитывают средние рыночные;
 - б. по распоряжению директора предприятия;
 - в. из документов, сопровождающие закупленные продукты.
10. Укажите, как при составлении калькуляции исчисляют стоимость сырьевого набора?
 - а. складывают цены всех продуктов, входящих в калькуляционный расчет;
 - б. складывают норму закладки всех продуктов, входящих в блюдо, и умножают на цену;
 - в. умножают нормы закладки продуктов на их цены и суммируют

Вариант № 2

1. По каким ценам стоимость блюд списывается с заведующего производством?
 - а. по продажным;
 - б. по покупным;
 - в. продажным и покупным.
2. От чего зависит оформление отпуска продукции из производства на раздачу?
 - а. от формы оплаты;
 - б. места расположения раздачи;
 - в. графика работы.
3. Что делают с изделиями, не проданными в течение дня?
 - а. уничтожают по акту;
 - б. продают на следующий день;
 - в. возвращают обратно на производство.
4. Как списывается стоимость коробок, израсходованных на упаковку изделий в кондитерском цехе?
 - а. за счет стоимости изделий;
 - б. издержек производства;
 - в. издержек обращения.
5. Какие продукты можно получить в заготовочный цех непосредственно от поставщика?
 - а. овощи;
 - б. мясо;
 - в. муку.
6. Как осуществляется реализация продукции в буфете?
 - а. за наличный расчет;
 - б. наличный расчет через кассу;
 - в. наличный и безналичный расчеты.
7. С чего начинается инвентаризация в буфете?
 - а. с проверки подсобных помещений;
 - б. проверки денежных средств в кассе;
 - в. проверки наличия товаров в торговом зале.
8. По каким ценам ведут учет тары?
 - а. по продажным;
 - б. по свободным;

- в. по покупным.
9. Как оформляется отпуск тары без товара?
- накладной;
 - доверенностью;
 - не оформляется никак.
10. В случае недостачи материально ответственные лица должны:
- найти виновных в ней;
 - возместить недостачу;
 - списать недостачу.

Эталон ответа

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
в	а	в	а	б	б	б	в	а	б
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
а	в	в	б	а	в	в	б	в	в

Фонд оценочных средств (ФОС)

для проведения промежуточной аттестации по АД.01 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

Предметом оценки являются умения и знания. Контроль и оценка осуществляется с использованием следующих форм и методов: устный опрос, тестовый контроль знаний, выполнение практических заданий, выполнения самостоятельной работы обучающимися.

Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету по учебной дисциплине

Критерии оценки:

«5» – дает развернутый ответ, демонстрирует высокий уровень понимания специфических особенностей знаний, может обосновать свои суждения;

«4» – дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает неточности в изложении материала;

«3» – обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

- не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

- излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого;

«2» – студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

1. Понятие «социальная адаптация».
2. Виды социальной адаптации: физиологическая, управленческая, организационная, психологическая, экономическая, педагогическая, профессиональная.
3. Механизмы социальной адаптации: психические механизмы, социально-психологические механизмы, социальные механизмы.
4. Виды социально-психологической адаптации: функциональная, организационная, ситуативная.
5. Международные договоры о правах инвалидов.
6. Стандартные правила обеспечения равных возможностей для инвалидов.
7. Конвенция ООН о правах инвалидов, 2006г: общие принципы.
8. Обеспечение доступности для инвалидов объектов социальной инфраструктуры.
9. Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации.
10. Проведение реабилитационных мероприятий.
11. Предоставление технических средств реабилитации и услуг.
12. Обеспечение занятости инвалидов.
13. Материальное обеспечение инвалидов.
14. Права инвалидов в гражданском законодательстве.
15. Брачно-семейное законодательство РФ.
16. Заключение и прекращение брака.
17. Права и обязанности родителей и детей.
18. Особенности регулирования труда инвалидов.
19. Составление трудового договора (на основании изученного материала).
20. Профессионально-трудовая реабилитация.

21. Квотирование рабочих мест для инвалидов.
22. Реализация права на охрану здоровья.
23. Профессиональная реабилитация инвалидов.
24. Индивидуальная программа реабилитации или абилитации инвалидов.

Ситуационные задачи

Ситуационная задача №1.

Молодой человек 24 лет. В 14 лет была травма позвоночника. В настоящее время передвигается с помощью кресла-коляски. Закончил общеобразовательную школу на дому, затем заочно – экономический факультет МГУ. Характер общительный. Живет в семье, не работает.

- Выделить основные проблемы.
- Составить план индивидуальной реабилитации данного инвалида

Ситуационная задача №2.

Молодой человек, 19 лет, слабослышащий. Окончил школу-интернат для не слышащих. Обладает художественными наклонностями. Не работает.

- Выделить основные проблемы.
- Составить план индивидуальной реабилитации данного инвалида

Тестовый контроль знаний

Условия выполнения:

1. Внимательно прочитайте инструкцию к выполнению теста
2. Тестовые задания выполняются индивидуально
3. Укажите фамилию, имя на листе бумаги
4. Задание: выбрать правильный ответ, дополни

Критерии оценки:

- «5» – 1 ошибка
- «4» – 2 ошибки
- «3» – 3-4 ошибки
- «2» – 5 ошибок

1. Выбрать правильный ответ:

Адаптация – это....

- А) процесс снятия стрессовых нагрузок;
- Б) приспособление организмов к условиям существования;
- В) расслабленность после сильных переживаний или физических нагрузок.

2. Дописать...

Социальная адаптация – это...

- А) процесс вживания индивида в социальную среду и превращение ее в сферу его деятельности;
- Б) взаимное приспособление работника и организации;
- В) приспособление молодых кадров, не имеющих опыта профессиональной деятельности.

3. Выбрать правильный ответ:

Наставничество, тренинги и семинары, беседа, анкетирование, экскурсия – это...

- А) методы адаптации;
- Б) цели адаптации;
- В) задачи адаптации.

4. Выбрать правильный ответ:

Деадаптация – это...

- А) освоение и приспособление субъекта к новым организационным структурам, к новой системе социальной или внутригрупповой стратификации;
- Б) относительно кратковременное ситуативное состояние, являющееся следствием воздействия новых, непривычных раздражителей изменившейся среды и сигнализирующее о нарушении равновесия между психической деятельностью и требованиями среды;
- В) представляющая собой приспособление субъекта к новой социальной среде через освоение и выполнение новых социальных функций.

5. Дополни...

_____ деадаптация вызвана отклонениями, патологиями психического развития и нервно-психическими заболеваниями, в основе которых лежат функционально-органические поражения нервной системы (олигофрения, умственная отсталость и т.д)

- А) Психосоциальная;
- Б) Социальная;
- В) Патогенная;

6. Выбрать правильный ответ:

Согласны ли Вы с утверждением, что в процессе социальной адаптации происходит взаимное воздействие друг на друга социальной среды и человека:

- А) да
- Б) нет

7. Выбрать правильный ответ:

_____ разработал модель адаптационных жизненных стратегий:

- А) М.В.Ромм
- Б) А.А.Реан
- В) И.А.Красильников

8. Выбрать правильный ответ:

_____ представляет собой внешнее приспособление субъекта к новым условиям существования и жизнедеятельности. Данный вид социальной адаптации можно наблюдать, когда субъект начинает приспособляться к среде через выполнение некоторых её требований, правил и норм:

- А) Функциональная;
- Б) Организационная;
- В) Ситуативная.

9. Выбрать правильный ответ:

Гражданское право регулирует:

- А) финансовые и другие денежные отношения, возникающие в обществе;
- Б) имущественные отношения;
- В) имущественные и личные неимущественные отношения;
- Г) все экономические отношения, возникающие в обществе.

10. Выбрать правильный ответ:

Методом регулирования гражданским правом общественных отношений является:

- А) метод властного соподчинения сторон правоотношений;
- Б) метод запрета;
- В) метод юридического равенства сторон;
- Г) сочетание автономии воли и административного подчинения.

11. Выбрать правильный ответ:

Что относится к основным принципам гражданского права?

- А) принцип публичности;
- Б) принцип гласности;
- В) принцип свободы договора.

12. Дописать...

_____ гражданских прав – это различные материальные, в том числе вещественные и нематериальные, идеальные блага либо процесс их создания, составляющие предмет деятельности субъектов гражданского права:

- А) объект;
- Б) предмет;
- В) цель.

13. Дописать...

Дееспособность означает:

- А) способность быть субъектом права;
- Б) способность своими действиями приобретать и осуществлять гражданские права, создавать для себя гражданские обязанности и исполнять их;
- В) коллективные субъекты гражданских правоотношений.

14. Выбрать правильный ответ:

Под субъектами гражданского права понимаются:

- А) физические лица;
- Б) юридические лица;
- В) граждане РФ, иностранные граждане и лица без гражданства;
- Г) любые физические и юридические лица, которые в соответствии с ГК РФ могут быть носителями юридических прав и обязанностей.

15. Выбрать правильный ответ:

Кто вправе ограничивать дееспособность гражданина?

- А) прокурор;
- Б) адвокат;
- В) суд;
- Г) врач-психиатр;

16. Выбрать правильный ответ:

Гражданская правоспособность возникает в полном объеме:

- А) в момент рождения;
- Б) в момент регистрации рождения;
- В) с 6 лет;
- Г) с 18 лет.

17. Выбрать правильный ответ:

Семейное право – это...

- А) совокупность правовых норм, регулирующих общественные отношения, возникающие между людьми в процессе создания, существования, а также прекращения брака;
- Б) это круг лиц, связанных правами и обязанностями, вытекающими из брака, родства, усыновления или иной формы;
- В) совокупность приемов и способов, при помощи которых нормы семейного права воздействуют на общественные семейные отношения.

18. Выбрать правильный ответ:

Личные неимущественные и имущественные отношения, возникающие между людьми из брака, кровного родства, принятия детей на воспитание в семью являются:

- А) метод семейного воспитания;
- Б) предмет семейного воспитания;
- В) Субъект семейного воспитания;

19. Выбрать правильный ответ:

Основными принципами семейного права признаются:

- А) Признание брака, заключенного только в органах загса;
- Б) Добровольность брачного союза;
- В) Равенство супругов в семье;
- Г) нет правильных ответов;
- Д) все ответы правильные.

20. Выбрать правильный ответ:

В предмет семейного права не входят:

- А) отношения, возникающие между семьей и государством;
- Б) имущественные отношения между близкими родственниками;
- В) брачные отношения.

21. Выбрать правильный ответ:

Какие отношения регулируются семейным правом?

- А) отношения, вытекающие из брачного договора между супругами;
- Б) отношения по выдаче семьям ипотечных кредитов;
- В) отношения между родителями и образовательными учреждениями, в которых учатся их дети.

22. Выбрать правильный ответ:

Основные принципы семейного права содержатся в:

- А) Семейном кодексе РФ;
- Б) Гражданском кодексе РФ;
- В) Федеральном Законе «Об опеке и попечительстве».

23. Выбрать правильный ответ:

Не является условием для заключения брака:

- А) достижение необходимого возраста;
- Б) взаимное добровольное волеизъявление будущих супругов;
- В) наличие брачного договора;

24. Выбрать правильный ответ:

Кому из супругов принадлежит имущество, полученное мужем по наследству во время состояния в брачных отношениях:

- А) Это совместная собственность супругов;
- Б) Это собственность мужа;
- Г) Это имущество супруги;

25. Выбрать правильный ответ:

Забота о развитии собственного ребенка – это:

- А) обязанность родителей;
- Б) право родителей;
- В) обязанность воспитательного или образовательного учреждения.

26. Выбрать правильный ответ:

Моментом начала действия трудового договора считается:

- А) через 5 дней после подписания;
- Б) с момента заключения;
- В) после государственной регистрации;
- Г) с момента провозглашения трудового договора.

27. Выбрать правильный ответ:

Локальные источники трудового права – это...

- А) Нормативно-правовые акты, принятые правительством РФ;
- Б) Нормативно-правовые акты, принятые федеральным собранием;
- В) Правовые акты, принятые собраниями коллективов на уровне предприятий учреждений, организаций;
- Г) Нормативно-правовые акты, принятые Президентом Российской Федерации.

28. Выбрать правильный ответ:

Продолжительность рабочего времени для работников, являющихся инвалидами I или II группы. Должна составлять не более _____ в неделю:

- А) 30 часов;
- Б) 35 часов;
- В) 45 часов;
- Г) 28 часов;

29. Выбрать правильный ответ:

Работников-инвалидов, а также работников, имеющих детей-инвалидов, либо осуществляющих уход за больными членами своих семей в соответствии с медицинским заключением, можно привлечь к работе в ночное время _____ только с их письменного согласия и при условии, что такая работа не запрещена им по состоянию здоровья в соответствии с медицинским заключением:

- А) с 22:00 до 6:00;
- Б) с 21:00 до 6:00;
- В) с 24:00 до 8:00;

30. Выбрать правильный ответ:

Трудовой договор может прекратиться по инициативе:

- А) Собственника, работника, профсоюза;
- Б) Собственника, работника, сотрудников милиции;
- В) Работника, членов его семьи;
- Г) Профсоюзного органа, начальника отдела кадров.

31. Выбрать правильный ответ:

Группа инвалидности устанавливается на год лицам, у которых наступает постоянная или длительная нетрудоспособность, а также лицам, у которых на момент освидетельствования нарушения функций не столь тяжелы, но тем не менее им противопоказаны некоторые виды труда на длительный период вследствие возможности ухудшения течения заболевания под влиянием трудовой деятельности:

- А) I;
- Б) II;
- В) III;

32. Выбрать правильный ответ:

Документами, подтверждающими инвалидность и степень ограничения трудовой деятельности, являются:

- А) справка медико-социальной экспертизы по форме, утвержденной Постановлением Минтруда России №41;
- Б) индивидуальная программа реабилитации;
- В) все ответы верны;
- Г) нет правильного ответа.

33. Выбрать правильный ответ:

Для кого устанавливается сокращенная продолжительность рабочего времени:

- А) для работников в возрасте до шестнадцати лет;
- Б) для работников в возрасте от шестнадцати до восемнадцати лет;
- В) для работников, являющихся инвалидами I или II группы;
- Г) для всех выше перечисленных категорий лиц.

34. Выбрать правильный ответ:

Какой документ является единственным свидетельством о трудовой деятельности работника:

- А) Трудовой договор;
- Б) Трудовая книжка;
- В) Приказ о приеме на работу;
- Г) Все выше указанные варианты.

35. Выбрать правильный ответ:

Что не включает в себя система основных государственных гарантий по оплате труда работников:

- А) обеспечение получения работником заработной платы в случае прекращения деятельности работодателя и его неплатежеспособности в соответствии с федеральными законами;
- Б) государственный надзор и контроль за полной и своевременной выплатой заработной платы и реализацией государственных гарантий по оплате труда;
- В) сроки и очередность выплаты заработной платы;
- Г) верных вариантов ответов нет.

36. Выбрать правильный ответ:

Реабилитация – это...

- А) система и процесс полного или частичного восстановления способностей инвалидов к бытовой, общественной и профессиональной деятельности;
- Б) временная утрата человеком психологических и поведенческих особенностей, характеризующих его как личность;
- В) высшее духовное чувство человека, богатое разнообразными эмоциональными переживаниями.

37. Выбрать правильный ответ:

Комплексная реабилитация инвалидов включает в себя:

- А) Социальную реабилитацию;
- Б) Профессиональную реабилитацию;
- В) Медицинскую реабилитацию;
- Г) Физкультурно-оздоровительные мероприятия;
- Д) все ответы верны;
- Е) нет правильных ответов.

38. Выбрать правильный ответ:

Основные направления медицинской реабилитации:

- А) санитарно-курортное лечение;

- Б) Реконструктивная хирургия;
- В) Протезирование, ортезирование;
- Г) нет правильных ответов;
- Д) все ответы верны.

39. Выбрать правильный ответ:

Комплекс процедур включающая тренировку на специальных тренажерах, – благодаря таким занятиям повышается работоспособность, укрепляются мышцы:

- А) массаж;
- Б) лечебная физкультура;
- В) эрготерапия.

40. Выбрать правильный ответ:

На все развивающие программы есть:

- А) государственный формуляр;
- Б) государственная программа;
- В) государственный стандарт.

41. Дополни:

_____ патронажные работники (врачи, сестры, социальные работники), прошедшие специальную подготовку, осуществляющие помощь детям в районе (области) на всех этапах:

- А) патронажная служба;
- Б) дневной стационар;
- В) школа для родителей.

42. Выбрать правильный ответ:

Основные участники системы реабилитации инвалидов являются:

- А) органы социальной защиты;
- Б) здравоохранения, службы занятости;
- В) общественные организации инвалидов;
- Г) нет правильных ответов;
- Д) все ответы верны.

43. Дополни:

_____ должно обеспечивать инвалидам технические средства реабилитации, создавать необходимые условия для беспрепятственного доступа инвалидов к объектам инфраструктуры, условия пользования средствами транспорта, связи и информации:

- А) семья;
- Б) медицинские работники;
- В) государство;
- Г) все ответы верны.

44. Дополни:

_____ компенсация частично или полностью утраченных функций опорно-двигательного аппарата с помощью дополнительных внешних устройств, обеспечивающих выполнение этих функций:

- А) Ортезирование;
- Б) Протезирование;
- В) все ответы верны.

Фонд оценочных средств (ФОС)

**для проведения промежуточной аттестации по
АД.02 Психологически адаптированная практическая программа
(психология, логопедия, чтение, письмо)**

1. Написать под диктовку учителя:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Западновинский технологический колледж имени И. А. Ковалева», город Западная Двина, Родина, Гимн, Герб, патриотизм, заявление, педагог.

2. Быстро и четко проговори скороговорку:

Пекарь пек калачи в печи.

Влас у нас, Афанас у вас.

Шла Саша по шоссе и сосала сушку.

Расскажите про покупки, про какие про покупки, про покупки, про покупки, про покупочки мои.

3. Напиши пословицу которая тебе больше всего понравилась. В чем её смысл? В каких случаях ее можно было бы употребить?

Добрые дела человека красят.

Чего себе не хочешь, того и другому не делай.

Всякий человек в деле познается.

Не учишь разрушать учишь строить.

Жизнь дана на добрые дела.

4. Прочитай наизусть своё любимое стихотворение. О чем оно? Как ты понимаешь его смысл?

5. Прочитай поговорку. Когда так говорят? В чем её смысл? Придумай мини-рассказ включив в него эту поговорку.

Будь своему слову хозяин.

Делу – время, потехе – час.

Маленький, да удаленький.

Один за всех, и все за одного.

6. Составить устный рассказ по данному началу (3-5 предложений).

Нынче я заканчиваю колледж.

Человек, с которым мне некогда не хотелось бы расставаться.

Фонд оценочных средств (ФОС)

для проведения промежуточной аттестации по
АД.03 Адаптивные информационные и коммуникативные технологии

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ

Вариант № 1

Инструкция

Внимательно прочитайте задания. Не задерживайтесь долго на одном задании.
Если не можете его выполнить, переходите к следующему.
Вы можете воспользоваться справочным материалом
Время выполнения задания – 90 минут.

1. В состав системного блока входят (выбрать несколько вариантов ответа):

- 1) материнская плата 2) флешка 3) процессор
4) видеокарта 5) стример 6) оперативная память

2. Устройство, содержащее в своей структуре все основные технические компоненты ПК, называется:

- а) монитор; б) мышь; в) клавиатура; г) системный блок.

3. Для каждой из перечисленных задач подберите соответствующую компьютерную программу

А) Записать список гостей, приглашенных на торжество	1) программа для видеомонтажа
Б) Подготовить рисунок для пригласительного билета	2) графический редактор
В) Рассчитать стоимость нескольких вариантов праздничного меню	3) текстовый редактор
Г) Из видеозаписей, сделанных в разное время, создать фильм, приуроченный к торжеству	4) электронная таблица

Запишите в таблицу под буквами соответствующие цифры.

Ответ:

4. Просмотреть весь документ, не вмещающийся в рабочем поле окна программы, позволяет:

- а) строка состояния; б) полоса прокрутки; в) строка меню; г) строка заголовка.

4. Для подтверждения ввода данных или информации и принудительного перемещения курсора в начало следующей строки служит клавиша:

- а) Enter; б) Tab; в) Esc; г) Caps Lock.

5. Установите соответствие между кнопками панели инструментов и их назначением:

- В). В памяти человека
- Г). На электронных носителях
- Д). В бумажных книгах:

15. Установите соответствие (запишите в пустые ячейки номер кнопки):

Кнопка закрыть окно	Кнопка свернуть окно	Кнопка счетчик	Кнопка развернуть/ восстановить окно

- 1) ; 2) ; 3) ; 4) .

16. Укажите номера логотипов антивирусных программ.

1 	2 	3 	4 
5 	6 	7 	8 

Ответ: _____

Вариант № 2

Инструкция

Внимательно прочитайте задания. Не задерживайтесь долго на одном задании.

Если не можете его выполнить, переходите к следующему.

Вы можете воспользоваться справочным материалом

Время выполнения задания – 90 минут.

1. Устройство, содержащее в своей структуре все основные технические компоненты ПК, называется:

- а) монитор; б) мышь; в) клавиатура; г) системный блок.

2. К устройствам вывода относятся устройства (выберите все верные ответы)

- а) принтер; б) клавиатура; в) монитор.

3. Установите соответствие между файлами и папками, в которые они должны быть помещены:

А) Аватар. png	1) Видео
Б) Aladdin.doc	2) Графика
В) Штрихи.wav	3) Аудио
Г) Газета.mpeg	4) Тексты

А	Б	В	Г

Ответ:

4. К основным блокам ПК относятся (выберите все правильные ответы):

- а) монитор; б) мышь; в) клавиатуры; г) системный блок

5. Свернуть окно программы до кнопки на Панели задач можно с помощью кнопки:

- а) ; б) ; в) ; г) .

6. Для подтверждения ввода данных или информации и принудительного перемещения курсора в начало следующей строки служит клавиша:

- а) Enter; б) Tab; в) Esc; г) CapsLock.

7. Укажите номера логотипов антивирусных программ.



Ответ: _____

8. Монитор – это:

- а) электронное устройство для визуального представления информации;
 б) устройство, содержащее в своей структуре все основные технические компоненты ПК;
 в) устройство для ввода информации в ПК и управления его работой.

9. Просмотреть весь документ, не вмещающийся в рабочем поле окна программы, позволяет:

- а) строка состояния; б) полоса прокрутки; в) строка меню;

10. Установите соответствие между кнопками панели инструментов и их назначением:

А) 	Г) 	1) Добавление или удаление границ выделенных ячеек
Б) 	Д) 	2) Отображение всех скрытых знаков (символов форматирования)
В) 		3) Настройка интервалов между строками и абзацами
		4) Создание подстрочных символов
		5) Уменьшение отступа — расстояния от поля до абзаца

Запишите в таблицу под буквами соответствующие цифры.

А	Б	В	Г	Д

Ответ:

11. К устройствам ввода относятся:

- а) цифровая фотокамера; б) графический планшет; в) сканер; г) принтер

12. Сканер относится к устройствам:

- а) управления ПК; б) вывода; в) ввода.

13. Для каждой из перечисленных задач подберите соответствующую компьютерную программу

А) Записать список гостей, приглашенных на торжество	1) программа для видеомонтажа
Б) Подготовить рисунок для пригласительного билета	2) графический редактор
В) Рассчитать стоимость нескольких вариантов праздничного меню	3) текстовый редактор
Г) Из видеозаписей, сделанных в разное время, создать фильм, приуроченный к торжеству	4) электронная таблица

Запишите в таблицу под буквами соответствующие цифры.

--	--	--	--

Ответ:

14. **Дополнительная цифровая клавиатура включается / выключается клавишей:**

- а) Caps Lock; б) Num Lock; в) Shift.

15. **Комбинация клавиш Shift+Ctrl или Shift+Alt используется в случае:**

- а) для выбора заглавной буквы; б) для вывода из состояния «зависания» компьютера;
в) при смене алфавита (русский / английский)

16. **Установите соответствие (запишите в пустые ячейки номер кнопки):**

Кнопка закрыть окно	Кнопка свернуть окно	Кнопка счетчик	Кнопка развернуть/восстановить окно

- 1) ; 2) ; 3) ; 4) .

17. **Где хранятся данные (текстовые, графические, числовые, звуковые, мультимедиа)?**

- А). В памяти компьютера
Б). В памяти живых существ
В). В памяти человека
Г). На электронных носителях
Д). В бумажных книгах

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Оценка выставляется с учетом выполнения практических заданий.

Оценка	Практическое задание
5 (отлично)	За верное решение 17-15 задач
4 (хорошо)	За верное решение 14-11 задач
3 (удовлетв.)	За верное решение 10-8 задач
2 (неудовл.)	За верное решение 7 и менее задач

Фонд оценочных средств (ФОС)
для проведения промежуточной аттестации обучающихся
ПМ.01 Организация и процессы кулинарной и тепловой обработки сырья,
приготовление блюд

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся
МДК.01.01 Кулинария

Критерии выставления оценок:

- «5» 9-10 правильных ответов,
- «4» 7-8 правильный ответ,
- «3» 5-6 правильных ответа,
- «2» 3-4 правильных ответов.

Инструктаж

1. Задания не нужно переписывать.
3. Вам предлагается ответить на 10 вопросов.
3. Писать работу следует чётко и разборчиво, не допуская большого количества исправлений и помарок.
4. Не забудьте перед началом работы указать Ваши имя и фамилию, и вариант.
5. Читайте внимательно вопросы и кратко отвечайте на них.
6. Время выполнения задания – 45 минут.

Вариант № 1

1. Корнеплод - это
 - а) картофель;
 - б) свекла;
 - в) чеснок.
2. Очищают от кожицы редис
 - а) красный;
 - б) белый.
3. Рыбу называют живой:
 - А) только что выловленную;
 - Б) плавает спинкой вверх;
 - В) плавает брюшком вверх?
4. Костные жучки у осетровой рыбы:
 - А) пассируют;
 - Б) бланшируют;
 - В) опаливают?
5. Качество мяса проверяют:
 - А) по упругости мышечных волокон;
 - Б) по цвету;
 - В) по запаху?
6. Мясо нарезают:
 - А) поперек волокон;
 - Б) вдоль волокон?

7. Готовность отварного мяса проверяют:
- А) по цвету;
 - Б) по аромату;
 - В) по бесцветному соку?
8. Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом?
- а) «Московский»;
 - б) «Украинский»;
 - в) «Флотский».
9. Для чего настаивают супы после окончания варки?
- а) для формирования вкуса и аромата;
 - б) для улучшения цвета;
 - в) чтобы овощи стали мягче.
10. Какой водой промывают 3-4 раза сухофрукты перед варкой компота?
- а) холодной;
 - б) горячей;
 - в) теплой.

Вариант № 2

1. Кольраби – овощ
- а) капустный;
 - б) луковый;
 - в) пряный.
2. В воде хранят
- а) очищенный картофель;
 - б) очищенную морковь;
 - в) зелень петрушки.
3. Рыбу называют мороженой, если температура в толще мышц:
- А) (-1°C) - (-5°C);
 - Б) (-8°C) - (-10°C)?
 - В) (0°C) – (+1°C)
4. У какого вида рыбы поверхность кожи покрыта рядами костных пластинок-жучек:
- А) у окуневых;
 - Б) у осетровых;
 - В) у карповых;
 - Г) у сельдевых?
5. Максимальное восстановление первоначальных свойств мяса происходит:
- А) при медленном размораживании;
 - Б) при размораживании в воде;
6. Мясо нарезают:
- А) поперек волокон;
 - Б) вдоль волокон?
7. Готовность отварного мяса проверяют:
- А) по цвету;
 - Б) по аромату;
 - В) по бесцветному соку?
8. Какая форма нарезки для овощей используется в холодных супах?
- а) соломка;
 - б) мелкие кубики;
 - в) ломтики.
9. Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?
- а) протирают;

- б) сильно разваривают;
 в) припускают мелко нарезанными.
10. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
- а) айву, яблоки, груши;
 б) малину, землянику, мандарины, ананасы;
 в) сливы, абрикосы, вишню.

Эталон ответов:

1 Вариант	2 Вариант
Б	А
Б	А
А	Б
Б	Б
А,Б,В	А
А	А
В	В
Б	Б
А	А
В	Б

ЗАДАНИЕ
 для проведения промежуточной аттестации обучающихся
 УП.01 Учебная практика

Инструктаж

1. Задания не нужно переписывать.
2. Вам предлагается инструкционная карта.
3. Подготовить рабочее место.
4. Подготовить необходимые ингредиенты.
5. Читайте внимательно инструкционную карту.
6. Соблюдение чистоты и порядка на рабочем месте.

Критерии выставления оценок:

- «5» 9-10 правильных ответов,
 «4» 7-8 правильный ответ,
 «3» 5-6 правильных ответа,
 «2» 3-4 правильных ответов.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА №1

ЖАРЕННЫЕ ГРИБЫ С ЛУКОМ.

ОБОРУДОВАНИЕ: производственные столы, электроплита, весы.

ИНСТРУМЕНТЫ, ИНВЕНТАРЬ, ОБОРУДОВАНИЕ: кастрюли, миски, ножи поварские с маркировкой ОС, сковорода.

Ингредиенты	Брутто	Нетто
1. Грибы	300	220

2. Лук	40	32
3. Растительное масло	2	2
4. Специи	0,1	0,1
Выход:		255

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Промыть грибы.
 2. Разрезать на 4 части.
 3. Обжарить на растительном масле до испарения жидкости.
 4. Моем, очищаем, нарезаем кубиком.
 5. Добавить лук и жарить до готовности.
 6. Грибы подавать в порционной сковороде сразу после приготовления.
- Грибы приготавливаются маленькими порциями на заказ и подаются сразу.

Критерии оценки:

Время выполнения: 40 минут.

1. ПРАВИЛА ПОДАЧИ и ОФОРМЛЕНИЯ (4б)

при отпуске картофель в молоке с жареными грибами кладут на разные порционные тарелки, посыпают зеленью грибы, подаются со столовыми приборами.

2. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ (6б)

1. Вкусовые качества (4б)

2. Внешний вид (2б)

Картофель не разваренный, среднего размера, цвет – от белого до светло – жёлтого, вкус и запах – свойственный картофелю в молоке.

Грибы золотистого цвета, вкус и запах – свойственный жареным грибам.

3. СОБЛЮДЕНИЕ НОРМ ВРЕМЕНИ (2б)

4. СОБЛЮДЕНИЕ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И САНИТАРИИ (2б)

Оценка

«5» 14-13 баллов,

«4» 12-9 баллов,

«3» - 8 баллов,

«2» - менее 6

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА №2

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВАРЕНИКОВ С ТВОРОЖНЫМ ФАРШЕМ.

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование: кастрюли, миски, сковороды, ножи, ложки столовые, венчик, тарелки глубокие, мелкие весы, разделочные доски, плита электрическая, мясорубка, протирочная машина.

Ингредиенты	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	69,5	69,5
Вода или молоко	245	245
Сахар - песок / соль	25/12	25/12
Яйца шт.	1 шт.	1шт.
Выход теста		100
Творог	79,2	78,4
Яйца шт.	2	80
Мука пшеничная	40	40
Масло сливочное	40	40
Ванилин	0,1	0,1
Сметана	20	20

Выход готового фарша		100
Выход готового блюда		120

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Протереть творог.
3. Замесить крутое тесто до однородного состояния и оставить на 20 минут под плёнкой и выдерживают 30-40 минут.
4. Приготовить фарш для вареников с творогом. Творог соединить с яйцами, сахаром, солью, ванилин, перемешать.
5. Сформировать вареники с творогом: тесто раскатать в пласт толщиной 1,5 мм; отступив от края 4 см, уложить на тесто кусочки фарша через 3-4 см друг от друга; край теста шириной 1 см и закрыть фарш, прижимая верхний слой теста к нижнему вокруг каждого кусочка.
6. Сварить вареники с творогом, закладывая их в кипящую подсоленную воду. Всплывшие вареники откинуть на дуршлаг и переложить в посуду с растопленным маслом.
7. Оформить блюдо для подачи: вареники полить маслом и сметаной.
8. Прогреть блюдо и отметить его вкусовые качества.
9. Убрать рабочее место и посуду.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ПРИГОТОВЛЕННОГО БЛЮДА

Внешний вид – форма полумесяца, по размеру больше пельменей, не допускается наличие раскрывшихся вареников, поданы со сметаной.

Цвет у теста – белый с желтоватым оттенком, у творога – белый.

Вкус и запах – свойственные свежему творогу и пресному тесту, без излишней кислотности.

Критерии оценки:

Время выполнения: 2 часа

1. ПРАВИЛА ПОДАЧИ и ОФОРМЛЕНИЯ (4б)

Вареники полить маслом со сметаной.

2. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ (6б)

1. Вкусовые качества (4б)

Вкус – сладковатый.

2. Внешний вид (2б)

Форма ромбиков, кружочков, поданы со сметаной, не допускается наличие расплывшихся вареников.

Цвет – белый с желтоватыми блестками масла, запах свойственный творогу и маслу

Вкус – сладковатый

Консистенция - мягкая

3. СОБЛЮДЕНИЕ НОРМ ВРЕМЕНИ (2б)

4. СОБЛЮДЕНИЕ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И САНИТАРИИ (2б)

Оценка

«5» 14-13 баллов,

«4» 12-9 баллов,

«3» - 8 баллов,

«2» - менее 6

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА №3

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЩЕЙ

Материально-техническое оснащение.

ОБОРУДОВАНИЕ, ПОСУДА, ИНАЕНТАРЬ, ИНСТРУМЕНТ: плита электрическая, производственные столы, ножи, ложка разливательная, тёрка, мерная кружка, весы, сковороды, кастрюли, тарелки глубокие.

Ингредиенты	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	40	32
Морковь	5	4
Лук	4,8	4
Петрушка	1,3	1
Мука пшеничная	0,6	0,6
Масло растительное	0,2	0,2
Бульон мясной	70	70
Вода питьевая	80	80
Помидоры свежие	10,6	9
Выход		100

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Подготовить мясокостный бульон, процедить, подогреть.
3. Промыть и очистить овощи.
4. Нарезать соломкой лук, морковь, с пассеровать.
5. Нарезать капусту соломкой, картофель брусочками.
6. Приготовить белую сухую мучную пассировку, охладить, развести бульоном или водой
8. Нарезать на порции варёное мясо и прогореть в бульоне или воде.
9. В кипящий бульон положить капусту довести до кипения.
10. Добавить пассированные овощи и варить 10 минут.
11. Ввести томаты, нарезанные дольками, мучную пассировку, пряности соль и варить 5-10 минут.
12. Оформить блюдо для подачи: растереть чеснок с солью, добавить зелень.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид – капуста и коренья сохранили форму, на поверхности блёстки оранжевого жира.

Вкус: слегка сладковатый и в меру солёный.

Запах: пассерованных овощей, без запаха пареной капусты.

Консистенция: кореньев и лука, мягкая; капуста, слегка хрустящая.

Критерии оценки:

1. ПРАВИЛА ПОДАЧИ и ОФОРМЛЕНИЯ (4б)

Щи подать с мясом, сметаной и зеленью.

Соус налит в соусники, поставленный на тарелки.

2. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ (6б)

1. Вкусовые качества (4б)

Вкус щей – слегка сладковатый и в меру солёный. Вкус соуса – острый, без привкуса сырой муки.

2. Внешний вид (2б)

Щи - капуста и коренья сохранили форму, на поверхности блески оранжевого жира.

Соус - однородный состав, без комков заварившейся муки и кусочков овощей.

Цвет – коричневый

Запах – пассированных кореньев и специй

Консистенция – густых сливок.

3. СОБЛЮДЕНИЕ НОРМ ВРЕМЕНИ (2б)

4. СОБЛЮДЕНИЕ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И САНИТАРИИ (26)

Оценка

«5» 14-13 баллов,

«4» 12-9 баллов,

«3» - 8 баллов,

«2» - менее 6

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА №4

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБА ЖАРЕНАЯ ВО ФРИТЮРЕ

ПОСУДА, ИНВЕНТАРЬ, ИНСТРУМЕНТЫ, МЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ.

Миска, сковорода, нож, ложка столовая, весёлка, венчик, доски разделочные с маркировкой РС, тарелка, весы, плита электрическая.

Ингредиенты	Брутто	Нетто
Рыба судак	240	115
Мука пшеничная	7	7
Яйца, шт.	1	1
Сухари	20	20
Жир кулинарный	12	12
Лимон	0,5	0,5
Зелень	1	1
Выход готового блюда		126

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Обработать рыбу и разделать на филе.
3. Приготовить полуфабрикаты из рыбы, для чего нарезать порционные куски из филе без кожи и костей - для жарки во фритюре (в виде ромба).
4. Запанировать рыбу в муке, смочить в льезоне и белой панировке перед жаркой во фритюре.
5. Разогреть фритюр, обжарить рыбу.
6. Оформить блюдо для подачи: подать на тарелки, украсить зеленью и лимоном.
7. Прогреть блюда и оценить их вкусовые качества.
8. Убрать рабочее место и посуду.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Внешний вид – рыба без костей и кожи, порционный кусок в виде ромба, покрытого золотистой корочкой, но не подгоревшей.

Цвет – от светло-желтого до светло-коричневого на поверхности.

Вкус и запах – свойственные жареной рыбе, без запаха пережаренного фритюра.

Консистенция – рыба мягкая, сочная, корочка слегка упругая.

Критерии оценки:

Время выполнения: 90 мин

1.ПРАВИЛА ПОДАЧИ и ОФОРМЛЕНИЯ (46)

Подать на тарелке, украсить зеленью и лимоном.

2.ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ (66)

Внешний вид – рыба без костей и кожи, порционный кусок в виде ромба, покрытого золотистой корочкой, но не подгоревшей.

Цвет – от светло-желтого до светло-коричневого на поверхности

Вкус и запах – свойственные жареной рыбе, без запаха пережаренного фритюра.

Консистенция – рыба мягкая, сочная, корочка слегка упругая.

1. Вкусовые качества (4б)

Свойственные жареной рыбе, без запаха пережаренного фритюра.

2. Внешний вид (2б)

Рыба без костей и кожи, порционный кусок в виде ромба или прямоугольника, покрыта золотистой корочкой.

3. СОБЛЮДЕНИЕ НОРМ ВРЕМЕНИ (2б)

4. СОБЛЮДЕНИЕ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И САНИТАРИИ (2б)

Оценка

«5» 14-13 баллов,

«4» 12-9 баллов,

«3» 8 баллов,

«2» менее 6

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА №5

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЖАРеноЙ ПТИЦЫ

Материально-техническое оснащение.

Оборудование: ПЭСМ – 4Ш, СЭСМ – 0,2, ШЖСМ – 2, циферблатные весы, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: противень, металлические лотки, разделочные доски с маркировкой МВ, МС, поварские ножи, разливательная ложка, порционная тарелка.

Сырьё: части тушки птицы (голень, крылышки, бедро), специи, сметана, зелень.

Ингредиенты	Брутто	Нетто
Курица	271	187
Сметана	5	5
Маргарин	6	6
Сливочное масло	10	10
Растительное масло	2	2
Специи	1	1
Выход:	-	211

Последовательность технологических операций для приготовления кур жареных.

1. Организация рабочего места.

2. Приготовление полуфабрикатов из кур. Обработать и промыть части тушки курицы в проточной воде, обсушить.

3. Натереть их солью и перцем с наружной и внутренней стороны, смазать сметаной. Уложить на противень с разогретым жиром. Обжарить до образования румяной корочки. Обжаренные части курицы ставят на 15-20 мин в жарочный шкаф. Определить готовность мяса с помощью поварской иглы; при этом она свободно входит в толщину мякоти (из прокола вытекает прозрачный сок)

4. Жареные части курицы выкладываем на порционную тарелку, полить мясным соком, украсить зеленью.

Требования к качеству

Внешний вид: жареная птица должна иметь румяную корочку.

Консистенция - мягкая, сочная

Цвет – светло -золотистый.

Вкус и запах: в меру солёная ,без горечи , с ароматом , присущим данному виду птицы.

Критерии оценки:

1. ПРАВИЛА ПОДАЧИ и ОФОРМЛЕНИЯ (4б)

На порционной тарелке, политая мясным соком, оформленная зеленью.

2. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ (6б)

1. Вкусовые качества (4б)

Вкус и запах: в меру солёный, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы.

2. Внешний вид (2б)

Внешний вид: жареная птица должна иметь румяную корочку.

Консистенция - мягкая, сочная.

Цвет – светло золотистый.

3. СОБЛЮДЕНИЕ НОРМ ВРЕМЕНИ (2б)

4. СОБЛЮДЕНИЕ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И САНИТАРИИ (2б)

Оценка

«5» 14-13 баллов,

«4» 12-9 баллов,

«3» - 8 баллов,

«2» - менее 6

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА №6

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСНОГО САЛАТА

Материально-техническое оснащение

Оборудование: производственные столы, настольные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «ОВ», «МВ», «РВ», мерные ложки, тарелки, салатники.

Сырьё: картофель, свежие огурцы, яйца, мясо, листья салата, майонез, соль, сахар, соус-кетчуп.

Ингредиенты	Брутто	Нетто
Свинина	59	50
Картофель	55	40
Огурцы свежие	38	30
Яйца куриные	1шт.	15
Салат (листовой)	8	6
Майонез	30	30
Соус -кетчуп	8	8
Крабовое мясо	6	5
ВЫХОД	-	150

Последовательность выполнения работ.

1. Подготовить рабочее место, посуду, продукты.
2. Сварить мясо, охладить.
3. Промыть картофель и сварить для салата.
4. Вымыть огурцы и зелень, обсушить.
5. Сварить яйца.
6. Отварить крабовое мясо.
6. Нарезать продукты для салата: мясо – тонкой соломкой; яйца – соломкой; картофель – соломкой; огурцы – соломкой.
7. Соединить нарезанные продукты, добавить соль, майонез (соус-кетчуп), перемешать.
8. Оставить часть нарезанного мяса для украшения.
9. Выложить в салатник горкой; украсить огурцами, яйцом, зеленью, охладить.

Критерии оценки:

1. ПРАВИЛА ПОДАЧИ и ОФОРМЛЕНИЯ (26)

Салат выложить в салатник горкой; украсить огурцами, яйцом, полить майонезом.

2. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ (66)

1. Вкусовые качества (46)

Вкус – свойственный мясу, слегка острый от майонеза.

2. Внешний вид (26)

Внешний вид: продукты нарезаны ломтиками, под соусом, уложены в салатник украшены.

Цвет - серый.

Консистенция мяса упругая; овощи мягкие.

3. СОБЛЮДЕНИЕ НОРМ ВРЕМЕНИ (26)

4. СОБЛЮДЕНИЕ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И САНИТАРИИ (26)

Оценка

«5» 14-13 баллов,

«4» 12-9 баллов,

«3» - 8 баллов,

«2» - менее 6

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА №7

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШАРЛОТКИ

Материально-техническое оснащение.

Оборудование: производственные столы, холодильный шкаф, настольные весы, электрическая плита.

Инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, форма для шарлотки, кастрюля, разделочная доска «ОС», кисточка для смазывания, сито, десертная тарелка.

Сырьё: яблоки, сахар, мука, яйца, ванильный сахар, растительное масло, сахарная пудра.

Ингредиенты	Брутто	Нетто
Яблоки	50	35
Сахар	100	100
Мука	323	325
Яйца	2	80
Ванильный сахар	0.1	0,1
Жир для смазывания формы	50	50
Сахарная пудра	1	1
Выход	-	765

Последовательность технологических операций

1. Вымыть яблоки в проточной воде.

2. Очистить яблоки от кожицы и семенных гнёзд.

3. Нарезать мелкими кубиками и пересыпать сахаром.

4. Приготовить жидкое тесто: взбить яйца с сахаром и постепенно добавить муку, для аромата добавить ванильный сахар.

5. Вылить половину теста в форму, смазанную маслом, выложить яблоки, вылить вторую половину теста.

6. Поставить запекать в жарочный шкаф при температуре 180-200 С до готовности.

7. Выдержать готовую шарлотку в форме 10 мин, а затем выложить на тарелку.

9. Разрезать на кусочки для подачи.

10. При отпуске шарлотку посыпать сахарной пудрой. Температура подачи тартинок 50-55 С.

Критерии оценки:

1. ПРАВИЛА ПОДАЧИ и ОФОРМЛЕНИЯ (26)

Подать на тарелке в виде тартинок, посыпанных сахарной пудрой.

2. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ (6б)

1. Вкусовые качества (4б)

Вкус – свойственный яблокам с ароматом ванилина.

2. Внешний вид (2б)

Внешний вид: шарлотка имеет форму колпачка или квадрата.

Цвет – золотистый, имеет румяную поджаристую корочку.

Консистенция – яблочный фарш должен быть целым, не вытекшим, начинка сочная.

3. СОБЛЮДЕНИЕ НОРМ ВРЕМЕНИ (2б)

4. СОБЛЮДЕНИЕ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И САНИТАРИИ (2б)

Оценка

«5» 14-13 баллов,

«4» 12-9 баллов,

«3» - 8 баллов,

«2» - менее 6

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА №8

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИРОЖКОВ С КАПУСТНЫМ ФАРШЕМ

Материально –техническое оснащение.

Оборудование: производственные столы, холодильный шкаф, настольные весы, электрическая плита.

Инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, кастрюли миски, кондитерские листы, сковорода, лопатка, кисточка для смазывания, разделочные доски, ложки.

Сырьё: мука пшеничная, сахар-песок, маргарин, яйца куриные, соль, дрожжи, капуста белокочанная, перец чёрный, лук репчатый.

Расчёт продуктов на 1 изделие дан в граммах (брутто)

ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ

Ингредиенты	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	60,5	57,6
Сахар-песок	3,9	3,9
Маргарин столовый	2,0	2,0
Яйца куриные	1	40
Соль	0,1	0,1
Вода	33,2	33,2
Дрожжи	1,9	1,9
Выход		100

ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

Ингредиенты	Брутто г	Нетто
Капуста белокочанная	150	120
Маргарин для припускания капусты	7	7
Лук репчатый	23,8	20
Маргарин для пассирования лука	3	3
Соль	0,1	0,1
Перец чёрный молотый	0,02	0,02
Петрушка	1,4	1
Выход		100

Последовательность технологических операций

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.

2. Приготовить дрожжевое безопасное тесто: подогреть воду до 30-40С.
3. Развести дрожжи в тёплой воде.
4. В подогретую воду ввести подготовленные дрожжи, соль, сахар, яйца.
5. Перемешать.
6. Всыпать муку.
7. Замесить тесто в течении 10-12 мин.
8. В конце замеса ввести маргарин, закрыть крышкой.
9. Поставить в тёплое место для брожения.
10. В процессе брожения сделать 1-2 обминки.
11. Нашинковать капусту.
12. Припустить капусту до готовности, периодически помешивая на сковороде.
13. Готовую капусту охладить, посолить.
14. Подготовить лук к пассированию: очистить, нарезать кубиками, пассировать на сковороде в маргарине.
15. Соединить капусту, пассерованный лук, перец молотый, зелень.
16. Перемешать.
17. Выложить тесто на стол, посыпанный мукой.
18. Разделить на порции по 29 г, подкатать в шарики, дать расстояться в течении 5-6 минут.
19. Раскатать тесто на круглые лепёшки.
20. Положить фарш из капусты на середину лепёшки, придать форму лодочки.
21. Уложить пирожки на кондитерский лист, смазанный маргарином.
22. Поставить в тёплое место для расстойки на 20 мин.
23. Пирожки смазать яйцом и выпекать при температуре 200-240⁰ С в духовке.
24. Оформить и подать изделие.
25. Прodeгустировать изделие и дать оценку их качества.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

1. Вкусовые качества (6б)

Вкус – пропеченного теста, начинка - припущенного капустного фарша, умеренно соленого и перчёного.

2. Внешний вид (4б)

Внешний вид: форма лодочки не расплывшаяся, без трещин, поверхность блестящая, тесто пышное, пористое.

Цвет – светло коричневый с румяной поджаристой корочкой.

Фарш – мягкий, нарезка овощей правильная.

3. СОБЛЮДЕНИЕ НОРМ ВРЕМЕНИ (2б)

4. СОБЛЮДЕНИЕ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И САНИТАРИИ (2б)

Оценка

«5» 14-13 баллов,

«4» 12-9 баллов,

«3» - 8 баллов,

«2» - менее 6

**Фонд оценочных средств (ФОС)
для проведения промежуточной аттестации обучающихся
АФК.01 Физическая культура**

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

N п/п	Испытания (тесты)	Нормативы	
		Юноши	Девушки
1.	Бег на 100 м (с)	14,6	17,6
2.	Бег на 800 м (мин, с)	-	3.50
	или бег на 1000 м (мин, с)	4.00	-
3.	Подтягивание из виса на высокой перекладине (количество раз)	10	-
	или подтягивание из виса лёжа на низкой перекладине 90 см (количество раз)	-	11
	или сгибание и разгибание рук в упоре лёжа на полу (количество раз)	30	10
4.	Наклон вперёд из положения стоя на гимнастической скамье (от уровня скамьи - см)	+6	+7
5.	Эстафетный бег 4x200м	2:25	2:45
6.	Прыжки через скакалку за 1 мин. (количество раз)	110	100
7.	Прыжок в длину с разбега способом «согнув ноги» (см)	375	265
	или прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см)	195	150
8.	Поднимание туловища из положения лёжа на спине (количество раз за 1 мин)	36	33
9.	Метание спортивного снаряда: весом 700 г (м)	27	-
	весом 500 г (м)	-	13
10.	Пешие переходы по пересеченной местности (км)	4	3
Количество испытаний (тестов)		10	10
Количество испытаний (тестов), которые необходимо выполнить для зачета.		7	7

Оценка «Отлично» ставится, если обучающийся выполнил нормативы не менее 7 испытаний (тестов);
оценка «хорошо» ставится при выполнении 5-6 испытаний;
оценка «удовлетворительно» - при выполнении 3-4 испытаний;
оценка «неудовлетворительно» - менее 3 испытаний