

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Владимирской области
«Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф.Чехлова



Согласовано
Генеральный директор
ООО «Ресторатор»
И.С. Джигкаева/
2022 г.



Утверждаю

Директор ГАПОУ ВО «ГСК»

Ю.А. Фильчаков

«25» 08 2022 г.

**АДАПТИРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

ПО ПРОФЕССИИ

16675 Повар

для выпускников коррекционных школ VIII вида

Форма обучения: очная.

Нормативный срок обучения: 10 месяцев.

Квалификация: повар.

2022 г

Рассмотрено на заседании
методического совета

Протокол № 6 от «18» 06 2022 г.

Заместитель директора по УМР Е.И. Рязанцева

Адаптированная основная программа профессионального обучения разработана в соответствии с требованиями профессионального стандарта (квалификационной характеристики) по профессии 16675 Повар утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н, регистрационный номер 557, зарегистрирован в Минюсте России 11.04.2022г, регистрационный номер 68148.

Организация разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф.Чехлова (ГАПОУ ВО «ГСК»)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной основной программы профессионального обучения.

1.2. Требования к поступающим.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения.

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности.

2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения адаптированной основной программы профессионального обучения.

2.4. Результаты реализации адаптированной основной программы профессионального обучения.

2.5. Структура адаптированной основной программы профессионального обучения.

2.6. Трудоемкость адаптированной основной программы профессионального обучения.

2.7. Срок освоения адаптированной основной программы профессионального обучения.

3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации адаптированной основной программы профессионального обучения.

4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной основной программы профессионального обучения.

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

5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения.

5.2. Учебно- методическое и информационное обеспечение

5.3. Материально-техническое обеспечение

6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации адаптированной основной программы профессионального обучения.

7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся (в соответствии с нозологией).

1. Общие положения

Адаптированная основная программа профессионального обучения представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе профессиональной характеристики по профессии 16675 Повар, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

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

Адаптированная основная программа профессионального обучения ежегодно пересматривается, при необходимости обновляется в части содержания учебного плана, состава и содержания рабочих программ дисциплин, программ учебной и производственной практик, контрольно-оценочных средств, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и переутверждается.

Основными пользователями являются:

- преподаватели, сотрудники ГАПОУ ВО «ГСК»;
- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар;
- администрация и коллективные органы управления ГАПОУ ВО «ГСК»;
- абитуриенты и их родители (лица, заменяющие их);
- работодатели.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной основной программы профессионального обучения

Нормативно-правовую основу разработки адаптированной основной программы профессионального обучения составляет:

- Закон Российской Федерации «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 -ФЗ(в ред. От 29.11.2021г.).
- Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ.
- Конвенция о правах инвалидов.
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2017 N 06-517 «О дополнительных мерах» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации приемной кампании лиц с ограниченными возможностями на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»).
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22

января 2015 № ДЛ-1/05вн «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов».

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 декабря 2017 г. N 06-2023 «Методические рекомендации по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограничениями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»;
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»).
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»)
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 N ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»)
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. N ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 4 августа 2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями)
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации осуществления

образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

- Распоряжение Минпросвещения России от 20.02.2019г. № Р-93 «Об утверждении примерного Положения о психолого-педагогическом консилиуме образовательной организации»
- Распоряжение Правительства РФ от 15.10.2021 N 2900-р «Об утверждении плана мероприятий по внедрению Международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, одиннадцатого пересмотра (МКБ - 11) на территории Российской Федерации на 2021 - 2024 годы»
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н, регистрационный номер 557, зарегистрирован в Минюсте России 11.04.2022г, регистрационный номер 68148;
- Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) утвержденный на педагогическом совете ФГБОУ ДПО ИРПО от 30.08.2022 № 12.
- Устав ГАПОУ ВО «ГСК».

Термины и 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 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 (далее 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.

Индивидуальный учебный план - учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

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.

Перечень сокращений, используемых в тексте

АОППО - адаптированная основная программа профессионального обучения

ОВЗ - ограниченные возможности здоровья

ПЦК – предметно – цикловая комиссия

КОС – контрольно оценочные средства

1.2. Требования к поступающим

На обучение по образовательной программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар поступают лица, окончившие специальные (коррекционные) образовательные учреждения I- VIII вида.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу должно предъявить заключение психолога – медико – педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения.

Основная цель вида профессиональной деятельности: приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

По окончании обучения выпускник с ОВЗ (интеллектуальные нарушения) должны освоить области и объекты профессиональной деятельности, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, обозначенных в Профессиональном стандарте 33.011 Повар, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н, регистрационный номер 557, зарегистрирован в Минюсте России 11.04.2022г, регистрационный номер 68148.

Область профессиональной деятельности выпускника: Поварское дело.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

— основное и дополнительное сырье для приготовления блюд, напитков и

- кулинарных изделий;
- технологическое оборудование пищевого производства, посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности.

Наименование вида профессиональной деятельности: производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения адаптированной основной программы профессионального обучения.

В результате освоения АОППО по профессии 16675 Повар формируются следующие трудовые функции выпускника:

- Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара;
- Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

2.4. Результаты реализации адаптированной основной программы профессионального обучения.

	Профессиональный стандарт 33.011 Повар	Программа профессионального обучения 16675 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; Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара; Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
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	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

	<p>изделий; Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.</p>	<p>изделий; Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.</p>
Умения	<p>Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Использовать посудомоечные машины; Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования; Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления; Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения; Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; Производить обработку овощей, фруктов и грибов; Нарезать и формовать овощи и грибы; Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p>	<p>Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Использовать посудомоечные машины; Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования; Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления; Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения» Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; Производить обработку овощей, фруктов и грибов; Нарезать и формовать овощи и грибы; Подготавливать плоды для</p>

	<p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</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> <p>Готовить блюда и гарниры из овощей;</p> <p>Готовить каши и гарниры из круп;</p> <p>Готовить блюда из яиц;</p> <p>Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий;</p> <p>Готовить блюда из бобовых;</p> <p>Готовить блюда из рыбы;</p> <p>Готовить блюда из морепродуктов;</p> <p>Готовить блюда из мяса и мясных продуктов;</p> <p>Готовить блюда из домашней птицы;</p> <p>Готовить мучные блюда;</p> <p>Готовить горячие напитки;</p> <p>Готовить сладкие блюда;</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка ;</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос;</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами);</p> <p>Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия.</p>	<p>приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</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> <p>Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;</p> <p>Готовить блюда и гарниры из овощей;</p> <p>Готовить каши и гарниры из круп;</p> <p>Готовить блюда из яиц;</p> <p>Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий;</p> <p>Готовить блюда из бобовых;</p> <p>Готовить блюда из рыбы</p> <p>Готовить блюда из морепродуктов;</p> <p>Готовить блюда из мяса и мясных продуктов;</p> <p>Готовить блюда из домашней птицы;</p> <p>Готовить мучные блюда;</p> <p>Готовить горячие напитки;</p> <p>Готовить сладкие блюда;</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка ;</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос;</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами);</p> <p>Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия.</p>
Знания	Назначение, правила использования	Назначение, правила использования

	<p>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>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов;</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p>	<p>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>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов;</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Принципы и приемы презентации</p>
--	--	---

	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; Принципы ХАССП в организациях общественного питания.	блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; Принципы ХАССП в организациях общественного питания.
--	--	--

2.5. Структура адаптированной основной программы профессионального обучения.

№ п/п	Наименование дисциплин, практик
	Теоретическое обучение
	Общепрофессиональный цикл
01	Основы товароведения продовольственных товаров
02	Основы санитарии и гигиены
03	Оборудование и организация рабочего места
04	Основы охраны труда
	Адаптационный цикл
05	Основы интеллектуального труда
06	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
07	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	Профессиональный цикл
08	Обработка сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
09	Обработка сырья и приготовления блюд из рыбы
10	Обработка сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
11	Приготовление напитков разнообразного ассортимента
	Практическое обучение
	Учебная практика
	Производственная практика
	Промежуточная аттестация
	Итоговая аттестация

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

2.6. Трудоемкость адаптированной основной программы профессионального обучения.

Объем получения профессионального образования по профессии 16675 «Повар» для выпускников коррекционных школ VIII вида без получения среднего

общего образования - 1756 часов.

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Теоретическое обучение	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего
I курс	18	11	8	2	1	2	42
Всего	18	11	8	2	1	2	42

2.7. Срок освоения адаптированной основной программы профессионального обучения.

Срок освоения программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар 10 месяцев.

Форма обучения - очная.

Лицам, освоившим в полном объеме АОППО и прошедшим итоговую аттестацию, присваивается квалификация Повар 3 разряда, выдаются документы установленного образца об уровне квалификации - Свидетельство о профессии, должности служащего (о присвоении квалификации).

3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации адаптированной основной программы профессионального обучения.

Учебный план (Приложение 1)

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики АОППО: объемные параметры учебной нагрузки в целом, по семестрам; перечень циклов и дисциплин; последовательность изучения дисциплин; виды учебных занятий; распределение различных форм промежуточной аттестации по семестрам; распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения итоговой аттестации.

Настоящий учебный план предназначен для обучения выпускников коррекционных школ VIII вида, по профессии 16675 Повар.

Дата начала занятий - 1 сентября, окончание – в соответствии с графиком учебного процесса.

Общая продолжительность каникул составляет 2 недели в зимний период.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается

продолжительностью 45 минут.

Количество часов обязательной нагрузки в неделю – 36.

Календарный учебный график (Приложение 2)

Календарный учебный график по профессии **16675 Повар** определяет последовательность реализации АОППО: распределение учебной нагрузки по семестрам, неделям, включая теоретическое обучение, всех видов практик, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального, адаптационного и профессионального циклов (Приложение 3)

Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального, адаптационного и профессионального циклов, входящих в состав АОППО, разработаны преподавателями на основе требований Профессионального стандарта 33.011 Повар, с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, рассмотрены и согласованы ПЦК в установленном порядке.

Программы учебных дисциплин содержат следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о разработчиках программы, согласовании и утверждении программы;
- паспорт рабочей программы дисциплины;
- структуру и содержание дисциплины;
- условия реализации рабочей программы дисциплины;
- контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Программы учебной и производственной практик (Приложение 4)

Практика является обязательным разделом АОППО. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико - ориентированную подготовку обучающихся. При реализации АОППО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту дисциплин профессионального цикла.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модуля по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими профессиональных компетенций.

Производственная практика по профессии направлена на формирование у

обучающихся профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по каждому из видов профессиональной деятельности.

Учебная и производственная практика проводятся в учебных мастерских колледжа.

Завершаются все виды практики выполнением пробных и квалификационных работ, за счет времени, отведенного на производственное обучение.

4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной основной программы профессионального обучения.

Контроль и оценка качества освоения АОППО по рабочей профессии 16675 Повар, включает входной и текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию и итоговую аттестацию обучающихся в виде квалификационного экзамена.

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется входной контроль, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определены

Для аттестации обучающихся создаются контрольно оценочные средства (далее КОС), позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. КОСы для промежуточной и итоговой аттестации разрабатываются преподавателями, обсуждаются на заседаниях предметно – цикловой комиссии и утверждаются заместителем директора по учебно методической работе.

Знания обучающихся оцениваются по пятибалльной шкале, применяется накопительная система оценок.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в процессе проведения учебных занятий, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий 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.

Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется регулярно в устной форме индивидуально или группами, а в письменном виде - в форме

технических диктантов, письменных опросов, самостоятельной и практических и лабораторных работ, в режиме тренировочного тестирования и др. Знания обучающихся оцениваются по пятибалльной шкале, применяется накопительная система отметок.

Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ учебных дисциплин, а также после прохождения учебной и производственной практик. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачётов и дифференцированных зачетов за счет учебного времени, отведенного на изучение данной дисциплины, в форме экзаменов - по графикам в недели промежуточной аттестации, утвержденным директором колледжа. При проведении промежуточной аттестации учитываются индивидуальные психофизические особенности обучающихся. При необходимости для них предусматривается увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление колледжем индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися с ОВЗ.

Формы проведения промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Всего за весь период обучения предусмотрено учебным планом 5 экзаменов, 8 дифференцированных зачетов, 1 зачет.

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится суммарно 72 часа в год: по 36 часов в первом и втором полугодиях:

В первом полугодие проводятся экзамены по дисциплинам: «Основы товароведения продовольственных товаров», «Обработка сырья и приготовления блюд из овощей и грибов», «Обработка сырья и приготовления блюд из рыбы»,

Во втором полугодие проводятся экзамены по дисциплинам: «Оборудование и организация рабочего места», «Обработка сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы».

Профессиональное обучение по профессии 16675 Повар завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Экзамен проверяет соответствие полученных знаний, умений, сформированных компетенций, программе профессионального обучения, определенных в профессиональном стандарте.

К итоговой аттестации допускаются выпускники, освоившие АООПО в полном объеме: прошедшие промежуточную аттестацию, освоившие программу учебной и производственной практики.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте

«Повар».

Практическая квалификационная работа заключается в приготовлении и презентации блюда, и предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного квалификационными требованиями, указанными в квалификационных справочниках. Проверка теоретических знаний в рамках квалификационного экзамена проводится в виде собеседования по билетам. Вопросы билетов включают теоретический материал по учебным дисциплинам: «Основы товароведения продовольственных товаров», «Основы санитарии и гигиены», «Оборудование и организация рабочего места», «Основы охраны труда», «Обработка сырья и приготовления блюд из овощей и грибов», «Обработка сырья и приготовления блюд из рыбы», «Обработка сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы», «Приготовление напитков разнообразного ассортимента».

Формы и условия проведения итоговой аттестации определяются Положением об итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) ГАПОУ ВО «ГСК» и Программой итоговой аттестации, которая доводится до сведения обучающихся за 6 месяцев до начала итоговой аттестации.

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

5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения.

Реализация образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее и высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой учебной дисциплины. Мастера производственного обучения имеют на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Педагогические работники, реализующие образовательную программу профессионального обучения по профессии 16675 Повар ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного процесса. К реализации программы привлекаются педагог – психолог, социальный педагог, тьютор, специалист по информационным средствам обучения.

5.2. Учебно- методическое и информационное обеспечение

АОППО по профессии 16675 «Повар» обеспечивается учебно-методической

документацией и учебными изданиями по всем учебным дисциплинам образовательной программы.

По образовательной программе имеется соответствующая нормативная документация, рабочие программы по всем учебным дисциплинам по профессии 16675 Повар.

Обучающимся данной образовательной программы обеспечена возможность свободного доступа к информационным ресурсам: библиотечному фонду, интернет ресурсам. Обеспеченность обучающихся учебной литературой соответствует нормативу – 1 экз. на одного обучающегося, в том числе электронными изданиями. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы.

5.3. Материально-техническое обеспечение

Колледж для реализации АОППО по профессии 16675 Повар располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий по всем учебным дисциплинам. Все учебные кабинеты соответствуют действующим санитарно-эпидемиологическим и противопожарным правилам и нормам.

В колледже имеются все необходимые учебные кабинеты и мастерские, которые оснащены современной компьютерной техникой, учебными и наглядными пособиями по профессии 16675 Повар.

№	Наименование
1	Кабинеты: Общепрофессиональных дисциплин
2	Информационных технологий
1	Мастерские: Учебный кулинарный цкх
1	Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.

Для обеспечения образовательного процесса обучающихся с ограниченными возможностями здоровья реализуются мероприятия по обеспечению доступной среды. На базе колледжа работает медицинский кабинет, кабинет релаксации, тренажерный зал, которые помогают поддерживать психологическое и физическое здоровье обучающихся.

6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации адаптированной основной программы профессионального обучения.

Практика является обязательным разделом образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально –

практическую подготовку обучающихся. В образовательной программе реализуются учебная и производственная практики.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Формы отчетности по каждому виду практик определены в соответствии с Положением о практике обучающихся ГАПОУ ВО «ГСК», методическими указаниями по организации практик.

На учебную практику выделено 396 часов. Учебная практика реализуется в мастерских Колледжа и имеет в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального стандарта.

На производственную практику выделено 288 часов. Производственная практика включает в себя все виды работ и проводится концентрированно по окончании теоретического обучения и учебной практики.

Производственная практика организуется на рабочих местах предприятий любой формы собственности. Оборудование предприятий, техническое 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. При необходимости для прохождения практики лицами с ОВЗ создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями.

7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся (в соответствии с нозологией).

В ГАПОУ ВО «ГСК» сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению образовательной программы соответствующего направления подготовки. Успешная самореализация личности в период обучения и после его окончания, ее социализация в обществе, активная адаптация на рынке труда, формирование нравственного отношения к миру - важнейшие задачи учебно-воспитательного процесса.

Психолого-педагогическое обеспечение включает:

- оптимальный режим учебных нагрузок;
- коррекционную направленность учебно-воспитательного процесса;

- учёт индивидуальных особенностей обучающегося с ограниченными возможностями здоровья:
- соблюдение комфортного психоэмоционального режима;
- использование современных педагогических технологий,
- оздоровительный и охранительный режим;
- укрепление физического и психического здоровья:
- профилактику физических, умственных и психологических перегрузок обучающихся:
- соблюдение санитарно-гигиенических правил и норм:
- участие всех детей с ограниченными возможностями здоровья, независимо от степени выраженности нарушений их развития, в воспитательных, культурно-развлекательных, спортивно-оздоровительных и иных досуговых мероприятиях.

Основные направления деятельности коллектива – это обучение в совместной образовательной среде лиц с ОВЗ и лиц без ограничения по здоровью посредством обеспечения лицам с ОВЗ специальных условий обучения/воспитания и социальной адаптации, не снижающих в целом уровень образования для лиц, не имеющих ограничений по здоровью. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья вовлечены в общую образовательную систему, которая построена в колледже. Это и учебный процесс, и внеурочные мероприятия.

К содержательным условиям относится составление индивидуальной образовательной программы и индивидуальной программы психолого-педагогического сопровождения, которая способствует реализации указанных условий, включая составление расписания занятий и коррекционных мероприятий с учетом особенностей обучающегося, в том числе и специфики его операциональных характеристик деятельности (темпа, работоспособности, продуктивности деятельности и т.п.). Обучение лиц с ОВЗ проходит в отдельных группах, но среда для них социализирована

На уроках используются личностноориентированные, игровые, информационно-коммуникативные, здоровьесберегающие технологии. Уроки предусматривают частую смену видов деятельности, сочетание слухового, визуального и творческого восприятия. Физические минутки проводятся несколько раз за одно занятие.

Основу организации воспитательной деятельности АОППО составляет рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по профессии 16675 Повар (Приложение 5)

Колледж организует внеучебную деятельность обучающихся с учетом наличия лиц с ОВЗ, вовлекая и организуя их участие в культурно - досуговых, интеллектуальных, развлекательных, спортивных мероприятиях, в студенческом самоуправлении и др.

В конкурсе «Группа года», который предусматривает подведение итогов групп по успеваемости, посещаемости и участия в различных мероприятиях, группы, в которых обучаются лица с ОВЗ, принимают участие на равных условиях.

Согласовано
Генеральный директор ООО «Ресторатор»
И.С. Джигкаева/
2022 г.



Утверждаю
Директор ГАПОУ ВО «ГХТК»
Ю.А. Фильчаков/
2022 г.



АДАПТИРОВАННЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения — программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих

государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Владимирской области

«Гусь-Хрустальный технологический колледж» имени Г.Ф. Чехлова

по профессии **16675 Повар**
для выпускников коррекционных школ VIII вида

Квалификация: повар
Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения: 10 месяцев

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Теоретическое обучение	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1 курс	18	11	8	2	1	2	42
Всего	18	11	8	2	1	2	42

2. План учебного процесса по программе профессиональной подготовки

№п/п	Наименование дисциплин, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (в часах)					Распределение обязательной нагрузки и практик по курсам и семестрам (в часах)	
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная ауд. нагрузка		1 курс		
					Всего	в т. ч.		1 сем	2 сем
						лекции, семинаров, уроков и т. д.	Лабораторных, практических занятий и практик	16 недель (в т.ч. теор. обучение – 11 недель)	21 неделя (в т.ч. теор. обучение – 7 недель)
	Теоретическое обучение		964	316	648	288	360	396	252
	Общепрофессиональный цикл	- 3 / 2ДЗ / 2Э	300	98	202	88	114	156	46
01	Основы товароведения продовольственных товаров	Э	62	20	42	20	22	42	
02	Основы санитарии и гигиены	ДЗ	50	16	34	16	18	34	
03	Оборудование и организация рабочего места	-,Э	138	46	92	42	50	46	46
04	Основы охраны труда	ДЗ	50	16	34	10	24	34	
	Адаптационный цикл	13 / 2ДЗ / -Э	150	48	102	56	46	34	68
05	Основы интеллектуального труда	-, 3	50	16	34	16	18		34
06	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	-,ДЗ	50	16	34	16	18		34
07	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ДЗ	50	16	34	24	10	34	
	Профессиональный цикл	- 3 / 1ДЗ / 3Э	514	170	344	144	200	206	138
08	Обработка сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Э	152	50	102	42	60	102	
09	Обработка сырья и приготовления блюд из рыбы	Э	156	52	104	42	62	104	
10	Обработка сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	-,Э	134	44	90	40	50		90

11	Приготовление напитков разнообразного ассортимента	-,ДЗ	72	24	48	20	28		48	
	Практическое обучение	- 3 / 2ДЗ / -Э	684		684		684	180	504	
	Учебная практика	-, ДЗ	396		396		396	180Р	216Р	
	Производственная практика	-, ДЗ	288		288		288		288К	
ИТОГО			1648	316	1332	288	1044	576	756	
	Промежуточная аттестация		72	-	72	-	-	36	36	
	Итоговая аттестация		36	-	36	-	-		36	
ВСЕГО			13 / 8 ДЗ / 5Э	1756	1440	-	-	612	828	
Итоговая аттестация: Квалификационный экзамен Практическая квалификационная работа Защита практической квалификационной работы с 16 июня по 23 июня (1 неделя)		Всего в семестре	часов по дисциплинам				648		396	252
			часов обязательной нагрузки в неделю						36	36
			учебной практики				396		180	216
			производственной практики				288		-	288
			промежуточная аттестация				72		36	36
			экзаменов				5		3	2
			дифференцированных зачетов				8		4	4
зачетов				-		-	1			

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№	Наименование
	Кабинеты
1	общеобразовательных дисциплин
2	информационных технологий
	Мастерские
1	учебный кулинарный цех
	Залы
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал

4. Пояснительная записка

4.1. Нормативная база реализации образовательной программы

Настоящий адаптированный учебный план по основной профессиональной образовательной программе профессионального обучения — программе профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 16675 Повар разработан на основе требований профессионального стандарта и установленных квалификационных требований:

- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрирован 29.09.2015 № 39023);

- Единого тарифно-квалификационного справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019 Выпуск №51 ЕТКС Раздел «Торговля и общественное питание» (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30);

в соответствии с

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 29.07.2017) (Профессиональное обучение (ст.73, 74 гл.9);

– Приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 № 292 (ред. от 27.10.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (зарегистрировано в Минюсте России 15.05.2013 № 28395);

– Приказом Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 (ред. от 03.02.2017) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 № 29322);

– Методическими рекомендациями по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Минобрнауки России 22.01.2015 N ДЛ-1/05вн);

с учетом

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г. №1569 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар» (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016г. №44898).

Настоящий адаптированный учебный план предназначен для обучения выпускников коррекционных школ VIII вида.

4.2 Организация учебного процесса и режим занятий

Дата начала занятий - 1 сентября, окончание – в соответствии с графиком учебного процесса.

Общая продолжительность каникул составляет 2 недели в зимний период.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Объем обязательных учебных занятий программы профессиональной подготовки составляет 1440 часов. Количество часов обязательной нагрузки в неделю – 36.

Образовательная программа профессиональной подготовки квалифицированных рабочих по профессии 16675 Повар предусматривает теоретическое и практическое обучение. Теоретическое обучение состоит из циклов:

- общепрофессионального;

- адаптационного;

- профессионального.

Практическое обучение предполагает проведение учебной и производственной практик. Продолжительность всех видов практики составляет 684 часа. Учебная и производственная практик проводятся в учебных мастерских колледжа.

4.3 Порядок аттестации обучающихся

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется регулярно в устной форме индивидуально или группами, а в письменном виде - в форме технических диктантов, письменных опросов, самостоятельной и практической работы, лабораторных работ, тестов и др. Знания обучающихся оцениваются по пятибалльной шкале, применяется накопительная система оценок.

Форма организации промежуточной аттестации – сессия. Формами промежуточной аттестации по дисциплинам и практикам является экзамен или зачет / дифференцированный зачет в соответствии с учебным планом. На проведение промежуточной аттестации в форме экзамена отводятся 2 недели. В процессе обучения проводятся экзамены по дисциплинам «Основы товароведения продовольственных товаров», «Оборудование и организация рабочего места», «Обработка сырья и приготовления блюд из овощей и грибов», «Обработка сырья и приготовления блюд из рыбы», «Обработка сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы».

По дисциплинам, по которым не предусмотрены экзамены, формой контроля является зачет / дифференцированный зачет, который проводится за счет времени, отводимого на эту дисциплину.

В качестве итоговой аттестации предусмотрен квалификационный экзамен (выполнение и защита практической квалификационной работы).

СОГЛАСОВАНО

Председатель предметной (цикловой) комиссии
по профессии 16675 Повар
Заместитель директора по учебно-методической работе

Е.Г. Байкова
Е.И. Рязанцева

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора ГАПОУ ВО ГСК
от «25» августа 2022г. №75а/01-12

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Владимирской области
«Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф. Чехлова
программы профессионального обучения
16675 Повар

1 курс 2022-2023 уч.год

Квалификация: повар
Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения: 10 месяцев
На базе: для выпускников коррекционных школ VIII
вида

1. КАЛЕНДАРНЫЕ ГРАФИКИ

1.1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Соответствующие неделям ячейки таблицы календарного графика учебного процесса заполнены числами, отражающими объем часов, отведенных на освоение циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов. Для дисциплин и междисциплинарных курсов профессиональных модулей указаны часы обязательной учебной нагрузки и часы самостоятельной работы студентов, отведенные на их изучение, а для всех видов практик указаны только часы обязательной учебной нагрузки. Данные по вертикали и горизонтали суммируются в соответствующих ячейках «Всего». При этом сумма часов обязательной учебной нагрузки (за неделю) составляет 36 часов, за исключением неполных календарных недель, а также недель, на которые запланированы экзамены. Сумма часов самостоятельной работы студентов (за неделю) составляет 18 часов.

При заполнении календарного графика учебного процесса:

1. Заполнены столбцы «Индекс» и «Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик» – перенесены данные из таблицы «Учебный план»;
2. Проставлен «0» в ячейках каникул.
3. Проставлена в соответствующих ячейках недельная учебная нагрузка (обязательная аудиторная и внеаудиторная самостоятельная работа) по каждой дисциплине и модулю с учетом возможности концентрированного изучения.
4. Подсчитана сумма учебной нагрузки по циклам, дисциплинам и модулям – заполнена колонка «Всего часов».
5. Подсчитана суммарная недельная нагрузку для каждой недели – заполнены строки «Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки», «Всего час. в неделю самостоятельной работы студентов» и «Всего часов в неделю».
6. Сверена обязательная, самостоятельная и максимальная недельная нагрузка с нормативами (обязательной – 36 часов, самостоятельной – 18 часов, максимальной – 54 часа).
7. Сверен суммарный объем в ячейках «Всего часов» строк «Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки» по всем курсам обучения с ФГОС СПО (ячейка на пересечении строки «Всего часов обучения по циклам ППССЗ» и колонки «В т.ч. часов обязательных учебных занятий»).
8. Сверен суммарный объем в ячейках «Всего часов» строк «Всего часов в неделю» по всем курсам обучения с ФГОС СПО (ячейка на пересечении строки «Всего часов обучения по циклам ППКРС» и колонки «Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося»).
9. В строке «Всего аттестаций за неделю» подведен итог по каждой колонке (неделе).

10. В столбце «Формы аттестации» указаны все предусмотренные виды аттестации с указанием их количества. В таблице завершающего курса обучения заполнена строка «ГИА». Используются условные обозначения:

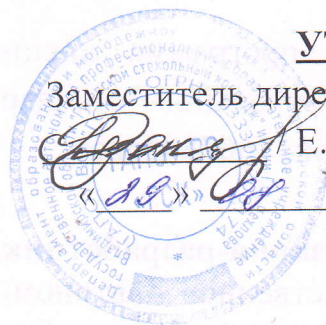
З – зачет, ДЗ – дифференцированный зачет, Э – экзамен, КЭ – квалификационный экзамен, ПД – подготовка дипломной работы, ЗД – защита дипломной работы.

11. Каникулярные дни в ячейках таблицы закрашены зеленым цветом, промежуточная и итоговая аттестация – красным, подготовка к защите дипломной работы – коричневым.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области
«Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф. Чехлова

Наименование документа: Рабочая программа дисциплины 01 Основы товароведения продовольственных
товаров

Условное обозначение: РП 01



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УМР

Е. И. Рязанцева / Е. И. Рязанцева/

2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

01 Основы товароведения продовольственных товаров

профессия
16675 Повар

2022 г.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области
«Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф. Чехлова

Наименование документа: Рабочая программа дисциплины 01 Основы товароведения продовольственных товаров

Условное обозначение: РП 01

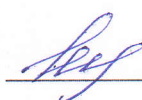
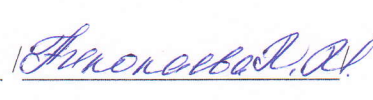
Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с требованиями профессионального стандарта и установленных квалификационных требований по профессии 16675 Повар

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Гусевской стекольный колледж» им. Г.Ф. Чехлова

Разработчик:

Преподаватель

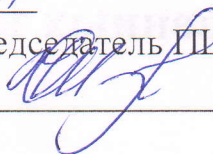
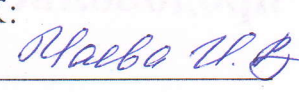
 

ОДОБРЕНО:

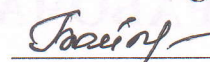
на заседании ПЦК
протокол от «16» 08 2011 г.

№ 1

Председатель ПЦК:

 / 

Старший методист

 / Е. Г. Байкова /
«19» 08 2011 г.

ОДОБРЕНО:

на заседании ПЦК
протокол от « » 20 г.

№

Председатель ПЦК:

 /

ОДОБРЕНО:

на заседании ПЦК
протокол от « » 20 г.

№

Председатель ПЦК:

 /

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 01 Основы товароведения продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Программа дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар

1.2. Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения: дисциплина общепрофессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- использовать и оценивать информацию о товаре, сырье, продукте.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 62 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа;

самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	62
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	22
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	<i>Экзамен</i>

2.2. Тематический план и содержание дисциплины 01 Основы товароведения продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Введение в товароведение		4	
Тема 1.1. Классификация пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	
	1. Классификация продовольственных товаров		2
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	С.Р.№1 Составить конспект «Методы определения качества и безопасности пищевых продуктов»		
Раздел 2. Товароведная характеристика пищевых продуктов		58	
Тема 2.1. Товароведная характеристика продуктов переработки зерна	Содержание учебного материала		
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.	2	2
	Практические занятия	4	
	ПР.Р. №1 Изучение ассортимента крупы и макаронных изделий		
	ПР.Р. №2 Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	С.Р.№2 Составление рецептов блюд из продуктов переработки зерна. Ответы на вопросы теста.		
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	2	

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области
«Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф. Чехлова**

Наименование документа: **Рабочая программа дисциплины 01 Основы товароведения продовольственных товаров**

Условное обозначение: РП 01

Товароведная характеристика плодов и овощей	3. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству плодов и овощей. Кулинарное назначение плодов и овощей.		2
	Практические занятия	4	
	ПР.Р. №3 Изучение ассортимента овощей		
	ПР.Р. №4 Изучение ассортимента плодов		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	С.Р.№3 Составление рецептов блюд из плодов и овощей. Ответы на вопросы теста.		
Тема 2.3. Товароведная характеристика молока и молочных продуктов	Содержание учебного материала	2	2
	4. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молока и молочных продуктов.		
	Практические занятия	2	
	ПР.Р. №5 Изучение ассортимента молока и сливок		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	С.Р.№4 Составление рецептов молочных блюд. Ответы на вопросы теста.		
Тема 2.4. Товароведная характеристика яичных продуктов и пищевых жиров	Содержание учебного материала	2	2
	5. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству яичных продуктов и пищевых жиров. Кулинарное назначение яичных продуктов и пищевых жиров.		
	Практические занятия	2	
	ПР.Р. №6 Изучение ассортимента яиц и яичных продуктов		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	С.Р.№5 Составление рецептов блюд из яиц и яичных продуктов. Ответы на вопросы теста.		
Тема 2.5. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	4	
	6. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса и мясных продуктов.		2
	7. Кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.		
	Практические занятия	4	
	ПР.Р. №7 Изучение ассортимента мяса		

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области
«Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф. Чехлова

Наименование документа: **Рабочая программа дисциплины 01 Основы товароведения продовольственных товаров**

Условное обозначение: РП 01

	ПР.Р.№8 Изучение ассортимента мясных полуфабрикатов		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	С.Р.№6 Составление рецептов блюд из мяса и мясопродуктов. Ответы на вопросы теста.		
Тема 2.6. Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов	Содержание учебного материала	4	2
	8. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы и рыбных продуктов.		
	9. Кулинарное назначение рыбы и рыбных продуктов.		
	Практические занятия	4	
	ПР.Р.№9 Изучение ассортимента мяса		
	ПР.Р.№10 Изучение ассортимента мясных продуктов		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	С.Р.№7 Составление рецептов блюд из мяса и мясопродуктов. Ответы на вопросы теста.		2
Тема 2.7. Товароведная характеристика вкусовых продуктов	Содержание учебного материала	2	
	10. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых продуктов. Кулинарное назначение вкусовых продуктов.		
	Практические занятия	2	
	ПР.Р.№11 Изучение ассортимента пряностей		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	С.Р.№8 Составление рецептов блюд с использованием пряностей. Ответы на вопросы теста.		
Всего:		62	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Общепрофессиональных дисциплин»,

Оборудование учебного кабинета:

- класс – комплект;
- рабочее место преподавателя;
- экран;
- аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором приспособлений для крепления таблиц;
- комплекты учебных таблиц, плакатов;
- УМК по дисциплине «Основы товароведения продовольственных товаров».

Технические средства обучения:

- мультимедиа проектор;
- компьютер с выходом в Интернет (лицензионное программное обеспечение, образовательный контент, система защиты от вредоносной информации).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с., [16] с. цв. ил.

Дополнительные источники

1. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2014.

Интернет – ресурсы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

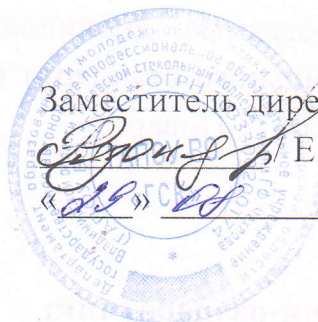
Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none">ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов.	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none">-письменного/устного опроса;-тестирования;-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none">-тестирования.
<ul style="list-style-type: none">проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;использовать и оценивать информацию о товаре, сырье, продукте.	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none">- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УМР

 Е. И. Рязанцева/

«02» 02 2022



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

02 Основы санитарии и гигиены

профессия
16675 Повар

2022 г.

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с требованиями профессионального стандарта и установленных квалификационных требований по профессии 16675 Повар

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Гусевской стекольный колледж» им. Г.Ф. Чехлова

Разработчик:

Преподаватель

[Signature] / *Александр В.*

ОДОБРЕНО:

на заседании ПЦК

протокол от «26» 08 20 22 г.

№ 1

Председатель ПЦК:

[Signature] / *Чайко В.В.*

Старший методист

[Signature] / Е. Г. Байкова /
«29» 08 20 22 г.

ОДОБРЕНО:

на заседании ПЦК

протокол от « » 20 г.

№

Председатель ПЦК:

 /

ОДОБРЕНО:

на заседании ПЦК

протокол от « » 20 г.

№

Председатель ПЦК:

 /

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 02 Основы санитарии и гигиены

1.1. Область применения программы

Программа дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар

1.2. Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения: дисциплина общепрофессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- определять источники микробиологического загрязнения;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов,
- правила личной гигиены работников организации питания;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 50 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	50
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	18
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины 02 Основы санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве			
Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	4	
	Практические занятия ПР.Р.№1 Изучение строения бактерий, плесневых грибов и дрожжей и вирусов ПР.Р.№2 Изучение роли бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся С.Р.№1 Составить конспект «Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания»	4	
Тема 1.2. Основные пищевые инфекции и	Содержание учебного материала Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной	4	

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области
«Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф. Чехлова

Наименование документа: **Рабочая программа дисциплины 02 Основы санитарии и гигиены**

Условное обозначение: РП 02

пищевые отравления	тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития		
	Практические занятия	4	
	ПР.Р.№3 Изучение возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условий их развития		
	ПР.Р.№4 Изучение методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	С.Р.№2 Составить конспект «Профилактика пищевых отравлений и глистных заболеваний»		
Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве			
Тема 2.1. Личная и производственная гигиена	Содержание учебного материала	4	
	Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.		
	Практические занятия	4	
	ПР.Р.№5 Изучение правил личной гигиены		
	ПР.Р.№6 Изучение порядка медицинского контроля за работниками общепита		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	С.Р.№3 Составить конспект «Влияние факторов внешней среды на здоровье человека»		

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области
«Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф. Чехлова

Наименование документа: **Рабочая программа дисциплины 02 Основы санитарии и гигиены**

Условное обозначение: РП 02

Тема 2.2. Санитарно-гигиенические требования	Содержание учебного материала	4	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.		
	Практические занятия	6	
	ПР.Р.№7 Изучение правил проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации		
	ПР.Р.№8 Изучение требований к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.		
	ПР.Р.№9 Изучение сопроводительной документации, подтверждающих качество пищевых продуктов		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	С.Р.№4 Составить конспект «Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре»		
Всего:	50		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

кабинет «Общепрофессиональных дисциплин»

Оборудование учебного кабинета:

- класс – комплект;
- рабочее место преподавателя;
- экран;
- аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором приспособлений для крепления таблиц;
- комплекты учебных таблиц, плакатов;
- УМК по дисциплине «Основы санитарии и гигиены»

Технические средства обучения:

- мультимедиа проектор;
- компьютер с выходом в Интернет (лицензионное программное обеспечение, образовательный контент, система защиты от вредоносной информации).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. А.М.Мартинчик и др. «Микробиология, физиология питания, санитария», М.: Академия, 2017;

Дополнительные источники

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 256.

Интернет – ресурсы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических

(профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

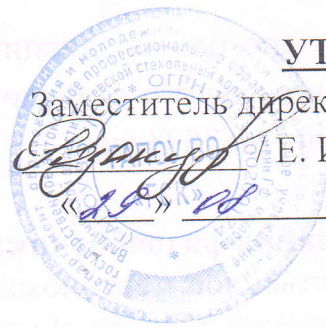
Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, основные пищевые инфекции и пищевые отравления; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования.
Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов.	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УМР

 / Е. И. Рязанцева/

« 29 » 08 2022



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

03 Оборудование и организация рабочего места

профессия
16675 Повар

2022 г.

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с требованиями профессионального стандарта и установленных квалификационных требований по профессии 16675 Повар

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Гусевской стекольный колледж» им. Г.Ф. Чехлова

Разработчик:

Преподаватель _____ /Сирогова Т.А.

ОДОБРЕНО:

на заседании ПЦК
протокол от «16» 08 2022 г.

№ 1

Председатель ПЦК:

_____/ Малева СВ

Старший методист

Байкова Е.Г. /Е. Г. Байкова /
«29» 08 2022 г.

ОДОБРЕНО:

на заседании ПЦК
протокол от « » 20 г.

№

Председатель ПЦК:

_____ / _____

/

ОДОБРЕНО:

на заседании ПЦК
протокол от « » 20 г.

№

Председатель ПЦК:

_____ / _____

/

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 03 Оборудование и организация рабочего места

1.1. Область применения программы

Программа дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар

1.2. Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения: дисциплина общепрофессионального цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами производственной деятельности и изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные типы машин для нарезания хлеба и гастрономических товаров;
- основные направления научно-технического прогресса в общественном питании;
- классификацию механического оборудования, основные узлы машин, типы, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации машин для очистки, нарезания, измельчения и протирания овощей;
- характеристику основных типов предприятий общественного питания;
- безопасные приёмы труда при эксплуатации технологического оборудования, возможные неисправности в работе, причины их возникновения и способы устранения;
- учёт сырья и готовых изделий на производстве;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **138** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **92** часа;
самостоятельной работы обучающегося **46** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>138</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>92</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	<i>50</i>
контрольные работы	<i>3</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>46</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	<i>экзамена</i>

2.2. Тематический план и содержание дисциплины 03.ОБОРУДОВАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	Общие сведения о механическом оборудовании.		
Тема 1.1.	Содержание учебного материала		
Классификация оборудования	1 Классификация оборудования , используемого на предприятиях общественного питания	2	1,2
	2 Требования к материалам для изготовления машин	2	
	3 Универсальные приводы	2	
	Практические занятия №1 Собрать универсальный привод для приготовления котлетной массы. Организовать рабочее место.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	«Виды оборудования используемого в столовой колледжа»		
	« Безопасные материалы в изготовлении машин для пищевого производства» « Безопасная работа с ручным оборудованием ».		
Тема1.2.	Содержание учебного материала		
Оборудование для обработки овощей	1 Организация рабочего места в овощном цехе. Оборудование для обработки овощей	2	1,2
	2 Картофелеочистительная машина. Принцип действия	2	
	3 Правила эксплуатации и техника безопасности при работе на картофелеочистительной машины	2	
	4 Овощерезательные машины Принцип действия	2	
	5 Правила эксплуатации овощерезательных машин	2	
	6 Принцип действия протирорезательной машины	2	
	7 Правила эксплуатации протирорезательной машины	2	
Практическое занятие № 2 Провести обработку картофеля с использованием картофелеочистительной машины.	6		

	Организовать рабочее место в овощном цехе для очистки картофеля		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление схем примерного размещения оборудования в овощном цехе предприятия питания, сообщения на тему «Виды картофелеочистительных машин» Сообщение о безопасных приемах труда в овощном цехе.	6	
Тема 1.3 Оборудование для обработки мяса и рыбы	Содержание учебного материала		
	1 Организация рабочего места в мясном цехе, мясо-рыбном цехе. Устройство, правила эксплуатации мясорубки	2	1,2
	Практическое занятие № 3 Разобрать и собрать мясорубку для приготовления фарша из мяса. Организовать рабочее место для приготовления п. ф из мяса	6	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщения по теме «Общественное питание в современных условиях», Составление схем примерного размещения оборудования в мясном и рыбном цехе предприятия питания, Сообщение на тему «О безопасных приемах труда в мясном, мясо-рыбном цехе».	6	
Тема 1.4 Оборудование для подготовки сырья (кондитерского)	Содержание учебного материала		
	1 Классификация машин кондитерского цеха. Просеиватели муки, машины для замеса и раскатки теста. Устройство, принцип действия, особенности эксплуатации, правила техники безопасности	2	
	2 Машины для взбивания кондитерских смесей. Устройство, принцип действия, особенности эксплуатации, правила техники безопасности.	2	
	Практическое занятие №4: Работа с технико-эксплуатационной документацией машин для приготовления теста (миксер, блендер) и кремов. Организовать рабочее место для приготовления соуса сладкого, белкового крема.	6	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся Составление схем примерного размещения оборудования в пекарном цехе. Сообщение на тему «Современное оборудование в кондитерском цехе», сообщение на тему: «Особенности работы кондитерского цеха»	6	
Раздел 2	Общие сведения о тепловом оборудовании		1,2

Тема 2.1 Классификация теплового оборудования	Содержание учебного материала			1,2
	Содержание учебного материала			
	1	Организация рабочего места в горячем цехе «Супового отделения» Тепловая обработка продуктов	2	
	2	Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования	2	
	3	Электрические пищеварочные котлы	2	
	Практическое занятие №5: Работа с технико-эксплуатационной документацией пищеварочного котлов.		6	
Самостоятельная работа обучающихся Составление схемы «Классификация теплового оборудования» Сообщение на тему «Современное тепловое оборудование» Составить схему размещения теплового оборудования в горячем цехе.		6		
Тема 2.2 Аппараты для жаренья и выпечки	Содержание учебного материала			
	1	Организация рабочего места в горячем цехе «Соусного отделения. Жарочные и пекарские шкафы	2	
	2	Пароконвектоматы, микроволновые печи назначение, устройство принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.	2	
Практическое занятие № 6: Освоение устройства и принципа действия электрических жарочных шкафов. Освоение правил безопасной эксплуатации. Организовать рабочее место для приготовления жареных изделий в горячем цехе.		6		
Практическое занятие №7: Освоение устройства и принципа действия пароконвектоматов Освоение правил безопасной эксплуатации.		6		
Самостоятельная работа обучающихся Сообщение на тему «Пароконвектомат» Составить конспект «Ознакомление с правилами техники безопасности».		6		
Тема 2.3 Варочно – жарочное оборудование	Содержание учебного материала			
	1	Плиты электрические: классификация, назначение, особенности устройства основных	2	
	2	Аппараты для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии: классификация,	2	

	Назначение. Мармиты для первых и вторых блюд: типы, назначение, особенности		
	Практическое занятие №8: Освоение правил безопасной эксплуатации. Освоение правил эксплуатации электрической плиты	6	
	Самостоятельная работа обучающихся Сообщение на тему « Какие виды плит встречаются на современном производстве», Составить свод правил безопасного использования электрических плит, презентация «Современные плиты в кулинарном цехе ГСК».	6	
Раздел 3	Весоизмерительное оборудование		1,2
Тема 3.1	Содержание учебного материала		
Общие сведения о весовом оборудовании	1 Классификация весоизмерительного оборудования по различным признакам. Общие принципы устройства и индексации товарных весов.	2	
	Практическое занятие №9: Освоение работы весов различных типов и изучение правил их безопасной эксплуатации. Правила пользования электрическими весами.	6	
	Практическое занятие №10: Провести исследование кулинарного цеха на предмет оснащения оборудованием современного типа.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентации на тему «Организация работы холодного цеха». Изучение темы, подготовка опорного конспекта «Организация отпуска готовой продукции»	4	
Всего:		<i>138</i>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличие учебного кабинета «Общепрофессиональных дисциплин».

Оборудование учебного кабинета: 15 посадочных мест, рабочее место преподавателя, комплект учебно-наглядных пособий, технические средства обучения, методические пособия.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: универсальной кухонной машиной с комплектом сменных исполнительных механизмов для очистки, нарезки и протирания овощей, для измельчения рыбы и мяса, весоизмерительное оборудование, электрические плиты, машины для взбивания, оборудование для подогрева еды, пароконвектоматы, жарочные шкафы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Технологическое оборудование предприятий В.П. Золин, Издательский центр Академия 2019-320стр

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Введ. 2018-01-01. - М.:

Дополнительные источники :

Приготовление блюд из овощей и грибов, Е.И. Соколов М- Издательский центр «Академия» 2019-288 с.

Организация производства на предприятиях общественного питания, Л.А. Панова, М Издательско – торговая корпорация «Дашков и К».2019

Интернет ресурсы:

<https://www.youtube.com/watch?v=85w60-vNxGw>

<https://www.youtube.com/watch?v=JzhnBwsN2Qg>

<https://www.youtube.com/watch?v=Zqks9NmvRAc>

<https://www.youtube.com/watch?v=Zqks9NmvRAc>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>перечисляются все знания и умения, указанные в п.3. паспорта программы</i>	
<i>Правильно организовывать рабочее место в соответствии с видами производственной деятельности и изготавливаемыми блюдами;</i>	<i>- текущий контроль в форме опроса;</i>
<i>Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;</i>	<i>- текущий контроль в форме тестирования ;</i>
<i>Обслуживания основного технологического оборудования и производственного инвентаря</i>	<i>- текущий контроль в форме опроса;</i>

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области
«Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф. Чехлова

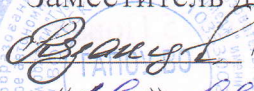
Наименование документа: Рабочая программа дисциплины 03 Оборудование и организация рабочего места

Условное обозначение: РП 03

<i>кулинарного и кондитерского производства;</i>	
<i>Производство мелкого ремонта основного технологического оборудования;</i>	<i>- текущий контроль в форме опроса;</i>
<i>Отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг»</i>	<i>- текущий контроль в форме тестирования ;</i>
<i>Рациональное использование технологического оборудования для облегчения труда работника отрасли, обеспечения его безопасности, роста производительности, улучшения качества выпускаемой кулинарной продукции и повышения экономической эффективности в деятельности предприятий сферы услуг.</i>	<i>- текущий контроль в форме опроса;</i>

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УМР

 / Е. И. Рязанцева/

«*01*» *08* 20*22*



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

04 Основы охраны труда

профессия
16675 Повар

2022 г.

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с требованиями профессионального стандарта и установленных квалификационных требований по профессии 16675 Повар

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Гусевской стекольный колледж» им. Г.Ф. Чехлова

Разработчик:

Преподаватель

Сурово А.А.

ОДОБРЕНО:

на заседании ПЦК

протокол от «26» 08 2022 г.

№ 1

Председатель ПЦК:

Чехова В.В.

Старший методист

Байкова Е.Г. /Е. Г. Байкова /

«29» 08 2022 г.

ОДОБРЕНО:

на заседании ПЦК

протокол от « » 20 г.

№

Председатель ПЦК:

_____ /

ОДОБРЕНО:

на заседании ПЦК

протокол от « » 20 г.

№

Председатель ПЦК:

_____ /

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 04 Основы охраны труда

1.1. Область применения программы

Программа дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар

1.2. Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения: дисциплина общепрофессионального цикла.

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

Цель: Приобретение студентами знаний в области охраны труда и производственной безопасности жизнедеятельности на предприятиях общественного питания, освоение безопасных методов организации труда и технологии производства.

В результате освоения 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;
- оказывать доврачебную помощь при поражении электрическим током, ожогах, механических травмах.
- уметь пользоваться средствами и аппаратами пожаротушения.
- выявлять опасные и вредные производственные факторы, соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- оценивать условия труда и уровень травм безопасности;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
- правила производственной санитарии;
- законы и иные нормативные правовые акты;
- 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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося **50** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **34** часа;
самостоятельной работы обучающегося **16** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>50</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>34</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	<i>24</i>
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>16</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	<i>Дифференцированного зачета</i>

2.2. Тематический план и содержание дисциплины 04. Основы охраны труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	<i>Охрана труда на предприятиях общественного питания</i>		
Тема 1.1. Законодательство по охране труда	Содержание учебного материала		
	1 Законодательство по охране труда	2	1
	2 Организация работы по охране труда	2	
	3 Проведение инструктажей	2	
	Практические занятия		
	№ 1. Изучение сборника инструкций по охране труда и технике безопасности повара	4	
	№2. Производственный травматизм	4	
	Контрольные работы	0	
	Самостоятельная работа	8	
Тема 1. 2. Техника безопасности на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала		
	1 Производственный травматизм	2	2
	2 Первая помощь при несчастных случаях на производстве	2	
	Практические занятия		
	№3 Оказание первой помощи при поражении электрическим током	4	
	№4 Оказание первой помощи при термических ожогах.	4	
	№5 Изучение средств пожаротушения.	4	
	№6 Оказание первой помощи при ушибах	4	
	Контрольные работы	0	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
Всего:		50	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличие учебного кабинета «Общепрофессиональных дисциплин»;

Оборудование учебного кабинета: - посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- доска классная;

- комплект учебно–наглядных пособий по предмету «Охрана труда»

Технические средства обучения:

-компьютер, проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» В.П.Золин – М.:– Издательский центр «Академия», 2019-320 с.

2.Д.Ф.Фатыхов, А.Н. Белехов «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, малом бизнесе и быту» учебное пособие 4-е издание, стереотипное издательство МОСКВА, АСADEMIA 2019г

Дополнительные источники: _

1.Профессиональный стандарт по профессии Повар Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н;

2.Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ Р М-045-2002 (утв. Постановлением Минтруда России)

3. ФГОС СПО по профессии Повар от 02.08.2013 г №798

Интернет-ресурс:

1.<https://www.trudohrana.ru/article/103436-qqq-17-m11-ohrana-truda-i-tehnika-bezopasnosti-na-predpriyatii>

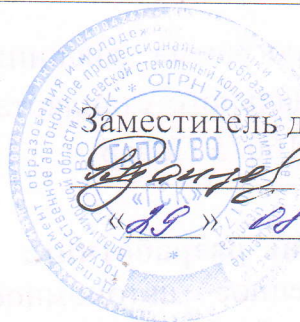
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>перечисляются все знания и умения, указанные в п.3. паспорта программы</i>	
<i>- использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;</i>	<i>Беседа Текущий опрос</i>
<i>Организовывать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности;</i>	<i>Тестовый контроль</i>
<i>правильно пользоваться оборудованием и инвентарем</i>	<i>Тестирование Фронтальный опрос</i>
<i>оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, ожогах, механических травмах.</i>	<i>Беседа Текущий опрос</i>
<i>ЗНАТЬ: основные законодательные положения по охране труда и Тестирование</i>	<i>Беседа</i>
<i>Требования техники безопасности, пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий;</i>	<i>безопасности тестирование</i>
<i>организацию технологических процессов и рабочих мест</i>	<i>Беседа</i>
<i>правила электробезопасности</i>	<i>Беседа</i>
<i>технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования;</i>	<i>Беседа Текущий опрос</i>
<i>правила пожарной безопасности.</i>	<i>Беседа Текущий опрос</i>

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области
«Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф. Чехлова

Наименование документа: Рабочая программа дисциплины 05 Основы интеллектуального труда

Условное обозначение: РП 05



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УМР

Е. И. Рязанцева / Е. И. Рязанцева/

«19» 08

2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

05 Основы интеллектуального труда

профессия
16675 Повар

2022 г.

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с требованиями профессионального стандарта и установленных квалификационных требований по профессии 16675 Повар

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Гусевской стекольный колледж» им. Г.Ф. Чехлова

Разработчик:

Преподаватель

[Signature] *Александр С. У.*

ОДОБРЕНО:

на заседании ПЦК
протокол от «16» 08 2011 г.
№ 1

Председатель ПЦК:

[Signature] / *Чайва И. В.*

Старший методист

[Signature] /Е. Г. Байкова /

«19» 08 2011 г.

ОДОБРЕНО:

на заседании ПЦК
протокол от « » 20 г.
№

Председатель ПЦК:

_____ /

ОДОБРЕНО:

на заседании ПЦК
протокол от « » 20 г.
№

Председатель ПЦК:

_____ /

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 05 Основы интеллектуального труда

1.1. Область применения программы

Программа дисциплины является частью адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар

1.2. Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения: дисциплина адаптационного цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников; определять источники микробиологического загрязнения;
- работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья;
- выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументированно отстаивать собственную позицию;
- представлять результаты своего интеллектуального труда;
- рационально использовать время и физические силы в образовательном процессе с учетом ограничений здоровья; - применять приемы тайм-менеджмента в организации учебной работы;
- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- особенности интеллектуального труда студента на различных видах аудиторных занятий;
- основы методики самостоятельной работы;
- принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией;
- различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом имеющихся ограничений здоровья;
- способы самоорганизации учебной деятельности;
- рекомендации по написанию учебно-исследовательских работ (доклад, тезисы, реферат, презентация и т.п.).

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 50 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>50</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>34</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	<i>18</i>
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>16</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	<i>зачет</i>

2.2. Тематический план и содержание дисциплины 05 Основы интеллектуального труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1. Интеллектуальный труд и его значение в жизни общества.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Понятие и сущность интеллектуального труда в современных исследованиях. Интеллектуальный труд как профессиональная деятельность, его роль в обществе		
	2	Интеллектуальный ресурс современной личности. Результаты интеллектуального труда как интеллектуальный продукт.		
Тема 2. Организация учебного процесса в СПО.	Содержание учебного материала		2	
	1	Организация учебного процесса в СПО. Общая характеристика форм учебных занятий: лекции, семинары, практические и лабораторные работы.		
Тема 3. Рациональное планирование времени. Тайм-менеджмент в организации учебной работы.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Роль планирования времени в оптимизации учебной деятельности студента. Приемы эффективного планирования времени. Основные ошибки планирования времени.		
Тема 4. Самообразование и самостоятельная работа студента – ведущая	Содержание учебного материала		2	2
	1	Самообразование как фактор успешной профессиональной деятельности. Принципы организации самостоятельной работы студентов. Виды и структура самостоятельной работы студентов. Основные этапы		

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области
«Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф. Чехлова**

Наименование документа: **Рабочая программа дисциплины 05 Основы интеллектуального труда**

Условное обозначение: РП 05

форма умственного труда.		планирования самостоятельной работы.		
Тема 5. Организация самостоятельной работы студентов и её основные виды.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Самостоятельная работа обучающихся: аудиторная; внеаудиторная. Методы самостоятельной работы студентов во время аудиторных занятий.		
	2	Выполнение учебно-познавательных заданий с использованием учебной литературы, образовательных ресурсов сети Интернет.		
Тема 4.1. Технология поиска информации и работы с информационными источниками.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Понятие информации. Виды информации. Основные свойства информации. Методы поиска информации.		
	2	Методы сбора и анализа полученной информации. Анализ. Наблюдение. Опрос. Анкетирование. Тестирование.		
Тема 5.1. Основные виды и формы учебно-исследовательских работ.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Понятие «учебно-исследовательская работа студента» (УИРС). Виды творческих исследовательских работ. Формы представления исследовательских работ.		
	2	Структура учебно - исследовательской работы.		
	Практические занятия		18	
	1	Определение темы учебно-исследовательской работы в рамках профессиональной деятельности. Определение цели и постановка задач исследования.		
	2	Составление индивидуального плана работы. Изучение и анализ литературы по проблеме исследования.		
	3	Организация и проведение исследовательской части работы: содержание теоретической части исследования, содержание заключительной части		

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области
«Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф. Чехлова**

Наименование документа: **Рабочая программа дисциплины 05 Основы интеллектуального труда**

Условное обозначение: РП 05

		исследования. Формулирование выводов.		
	4	Оформление библиографического списка литературы. Оформление ссылок в тексте работы.		
	5	Выступление и демонстрация результатов исследовательской работы (реферат, доклад, компьютерная презентация). Оценивание и анализ результатов учебно-исследовательских работ.		
	Самостоятельная работа обучающихся		16	
	1	Изучение рекомендаций по написанию учебно-исследовательских работ.		
	2	Организация и обработка полученной информации по выбранной теме.		
	3	Оформление текста учебно-исследовательской работы.		
	4	Составление текста доклада. Создание компьютерной презентации.		
		Изучение рекомендаций по написанию учебно-исследовательских работ.		
Зачет			2	
Всего:			50	

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие:

- учебного кабинета «Общепрофессиональных дисциплин».

Оборудование учебного кабинета по дисциплине «Основы интеллектуального труда»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект наглядных пособий, схем, презентаций по темам дисциплины.

Технические средства обучения:

- компьютер,
- мультимедийный проектор;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Основы интеллектуального труда: учебник: - учебное пособие для обучающихся в системе СПО / Б. Р. Мандель. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2020 – 394 с
2. Основы проектной деятельности : учебное пособие для обучающихся в системе СПО / Б. Р. Мандель. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2018 – 293 с

Дополнительные источники:

1. Леонтович А.В. Рекомендации по написанию исследовательской работы / А.В. Леонтович // Завуч. – 2001. - №1. – С.102-105.

Интернет ресурсы:

1. Маркетинговые исследования и аналитические материалы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.russianmarket.ru
2. Федеральная служба государственной статистики. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gks.ru
3. <http://www.ebdb.ru> – книжная поисковая система.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

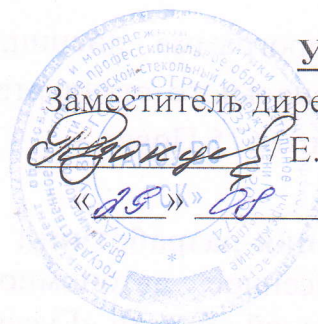
Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
<ul style="list-style-type: none">- составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников;- работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья;- выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументированно отстаивать собственную позицию;- представлять результаты своего интеллектуального труда;- ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты;- рационально использовать время и физические силы в образовательном процессе с учетом ограничений здоровья;- применять приемы тайм-менеджмента в организации учебной работы;- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы;	<p>Оценка результатов выполнения практической работы;</p> <p>Оценка результатов выполнения практических работ</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельных работ</p> <p>Оценка результатов выполнения практических работ</p> <p>Оценка результатов выполнения практических работ</p> <p>Оценка результатов выполнения практических работ</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельных работ</p> <p>Оценка результатов выполнения практических работ</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельных работ</p>

Знать: - особенности интеллектуального труда студента на различных видах аудиторных занятий; - основы методики самостоятельной работы; - принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией; - различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом имеющихся ограничений здоровья; - способы самоорганизации учебной деятельности; - рекомендации по написанию учебно-исследовательских работ (доклад, тезисы, реферат, презентация и т.п.).	- опрос в форме устных ответов опрос в форме устных ответов Оценка результатов выполнения самостоятельных работ Оценка результатов выполнения самостоятельных работ опрос в форме устных ответов опрос в форме устных ответов
--	--

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области
«Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф. Чехлова

Наименование документа: Рабочая программа дисциплины 06 Адаптивные информационные и
коммуникативные технологии

Условное обозначение: РП 06



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УМР

Е. И. Рязанцева/

« 29 » 08

2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Об Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

профессия
16675 Повар

2022 г.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области
«Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф. Чехлова

Наименование документа: Рабочая программа дисциплины 06 Адаптивные информационные и коммуникативные технологии

Условное обозначение: РП 06

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с требованиями профессионального стандарта и установленных квалификационных требований по профессии 16675 Повар

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Гусевской стекольный колледж» им. Г.Ф. Чехлова

Разработчик:

Преподаватель

Толу / Венусов А.А. /

ОДОБРЕНО:

на заседании ПЦК

протокол от «16» 08 2022 г.

№ 1

Председатель ПЦК:

Чехов С.В. / Чехов С.В. /

Старший методист

Байкова Е.Г. /Е. Г. Байкова /

«15» 08 2022 г.

ОДОБРЕНО:

на заседании ПЦК

протокол от « » 20 г.

№

Председатель ПЦК:

_____/_____
/

ОДОБРЕНО:

на заседании ПЦК

протокол от « » 20 г.

№

Председатель ПЦК:

_____/_____
/

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

06 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

1.1. Область применения программы

Программа дисциплины является частью адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар

1.2. Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения: дисциплина адаптационного цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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;
- осуществлять безопасную работу в Интернет при организации индивидуального информационного пространства.

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

- основы современных информационных технологий переработки и преобразования текстовой, табличной, графической и другой информации;
- 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 50 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>50</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>34</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	<i>18</i>
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>16</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	<i>дифференцированного зачета</i>

2.2. Тематический план и содержание дисциплины 06 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы информационных технологий		6	
Тема 1.1. Общие сведения об информационных технологиях.	Содержание учебного материала Особенности информационных технологий для людей с ограниченными возможностями здоровья. Характеристика операционной системы MS Windows.	2	1
	Практические занятия: Составление классификации программного обеспечения.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучить программное обеспечение на домашнем компьютере.	2	
		32	
Раздел 2. Технологии работы с информацией.			
Тема 2.1. Текстовые редакторы.	Содержание учебного материала Функции текстового редактора. Комплексное использование возможностей MS Word для создания документов.	2	1
	Практические занятия Выполнение работ в текстовом редакторе MS Word: - набор текста, - правка текста, - копирование текстовых файлов, - сохранение документов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Использование шрифтов разного формата.	2	
		2	
Тема 2.2. Способы создания документов.	Содержание учебного материала Основные требования к форме текстовых документов: - заголовки, - колонтитулы, - межстрочный интервал, - требования к шрифту, - формат оформления заявления, резюме, письма.	2	1
	Практические занятия	2	

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области
«Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф. Чехлова

Наименование документа: **Рабочая программа дисциплины 06 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии**

Условное обозначение: РП 06

	Разработка текстовых документов: - резюме для устройства на работу, - заявления о приеме на работу.		
	Самостоятельная работа обучающихся Разработка текстового документа – письма (работодателю, учителю, чиновнику, другу, родственнику)	2	
Тема 2.3. Табличные редакторы.	Содержание учебного материала	2	
	Способы создания таблиц в MS Word. Способы создания таблиц в MS Excel.		1
	Практические занятия Создание табличных документов в MS Word и в MS Excel.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Простейшие расчеты в табличном процессоре MS Excel.	2	
Тема 2.4. Графические редакторы.	Содержание учебного материала	2	
	Создание и обработка графических изображений средствами стандартной программы Paint		1
	Практические занятия Создание графических документов в программе Paint.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Упражнения по созданию графических документов в программе Paint.	2	
Тема 2.5. Технология создания презентаций.	Содержание учебного материала	4	
	Функциональные возможности программы Power Point: - создание слайдов, - редактирование текста, - добавление фото, видео, аудио – материалов, - темы оформления слайдов.		1
	Практические занятия Создание презентации на заданную тему в программе Power Point.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка выступления с разработанной презентацией.	2	
Раздел 3. Интернет-технологии.		12	
Тема 3.1. Работа в Интернете.	Содержание учебного материала		
	Всемирная паутина. Поисковые системы. Использование средств коммуникаций для межличностного общения. Защита информации, антивирусная защита. Безопасная работа в Интернет.	2	1
	Практические занятия	2	

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области
«Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф. Чехлова

Наименование документа: **Рабочая программа дисциплины 06 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии**

Условное обозначение: РП 06

	Поиск информации и преобразование ее в формат, наиболее подходящий для восприятия, с учетом ограничения здоровья. Создание почтового ящика.		
	Самостоятельная работа обучающихся Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.	2	
Тема 3.2. Дистанционные образовательные технологии.	Содержание учебного материала	2	
	On-line образование: модели, ресурсы, технологии.		1
	Практические занятия Регистрация и вход в СЭДО ГСК – MOODL.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение упражнений в СЭДО ГСК – MOODL	2	
	Всего:	50	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета информационных технологий.

Оборудование учебного кабинета_

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска школьная.

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование;
- программное обеспечение.
- учебно-методический комплекс: технологические карты уроков, методические указания к ЛПР, методические указания к самостоятельной работе, контрольно-оценочные средства;
- наглядные пособия;
- комплект плакатов.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники_

Цветкова М.С., Хлобыстова И. Ю Информатика: учебник для Н и СПО. - М.: Академия, 2017 г.

- Уваров В.М. Практикум по основам информатики и вычислительной техники: учеб. пособие – М., 2016 г.

Дополнительные источники:

- Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности : учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 г.

Интернет-ресурсы:

- <http://www.edu.ru> – Федеральный образовательный портал
- <http://www.uroki.net> – для учителя информатики бесплатное поурочное планирование
- <http://metod-kopilka.ru/> - методическая копилка преподавателя информатики

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

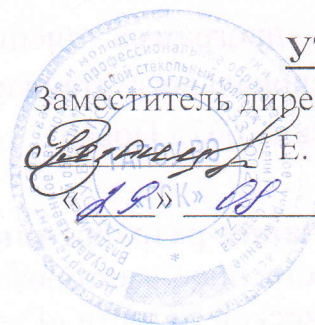
Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения дисциплины	Практические работы.

<p>обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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;- осуществлять безопасную работу в Интернет при организации индивидуального информационного пространства.	
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- основы современных информационных технологий переработки и преобразования текстовой, табличной, графической и другой информации;- 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.	<p>Тестовые задания, контрольные работы, самостоятельные работы, дифференцированный зачет.</p>

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области
«Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф. Чехлова

Наименование документа: Рабочая программа дисциплины 07 Социальная адаптация и основы социально-
правовых знаний

Условное обозначение: РП 07



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УМР

Е. И. Рязанцева Е. И. Рязанцева/
2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

07 Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний

профессия
16675 Повар

2022 г.

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с требованиями профессионального стандарта и установленных квалификационных требований по профессии 16675 Повар

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Гусевской стекольный колледж» им. Г.Ф. Чехлова

Разработчик:

Преподаватель

Сидорова С.В. / *Сидорова С.В.*

ОДОБРЕНО:

на заседании ПЦК

протокол от «26» 08 2022 г.

№ 1

Председатель ПЦК:

Сидорова С.В. / *Сидорова С.В.*

Старший методист

Байкова Е.Г. / Е. Г. Байкова /

«29» 08 2022 г.

ОДОБРЕНО:

на заседании ПЦК

протокол от « » 20 г.

№

Председатель ПЦК:

_____ / _____

/

ОДОБРЕНО:

на заседании ПЦК

протокол от « » 20 г.

№

Председатель ПЦК:

_____ / _____

/

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 07 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

1.1. Область применения программы

Программа дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар

1.2. Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения: дисциплина адаптационного цикла.

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

В результате освоения 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;
- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;
- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- использовать нормы позитивного социального поведения;
- использовать свои права адекватно законодательству;
- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- составлять необходимые заявительные документы;
- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;
- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях;
- функции органов труда и занятости населения.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 50 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часов;
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области
«Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф. Чехлова

Наименование документа: **Рабочая программа дисциплины 07 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний**

Условное обозначение: РП 07

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>50</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>34</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>10</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>16</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины 07 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Социальная адаптация			
Тема 1.1. Социальная адаптация	Содержание учебного материала	4	2
	1 Основы социальной адаптации		
	2 Механизмы защиты прав человека.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Ознакомление с текстом Конвенции о правах ребенка; Ознакомление с текстом Конвенции о правах инвалидов.			
Тема 1.2. Основы российского законодательства	Содержание учебного материала	6	2
	1 Конституционное право		
	2 Основы гражданского законодательства		
	3 Основы семейного права	6	
	<i>Практические занятия</i>		
	Практическое занятие №1 Решение ситуационных задач по основам гражданского права.		
	Практическое занятие №2 Решение ситуационных задач (по защите прав потребителей)		
	Практическое занятие №3 Решение ситуационных задач (заключение и прекращение брака)		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		
	Подготовить сообщение «Конституция РФ»		
Подготовить мультимедийную презентацию «Наследственное право»			
Подготовить развернутый мотивированный ответ на вопрос: «Я «за» («против») брачный (го) договор (а)»			
Тема 1.3 Основы	Содержание учебного материала	8	

трудового права	1	Трудовые отношения, стороны трудовых отношений, основания возникновения трудовых отношений		2
	2	Трудовой договор		
	3	Заключение трудового договора		
	4	Прекращение трудового договора		
	<i>Практические занятия</i>		2	
	Практическое занятие №4 Составление трудового договора			
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		6	
	Подготовить сообщение: «Право работников на забастовку».			
	Подготовить сообщение: «Трудовой договор плюсы и минусы».			
	Подготовить сообщение: «Увольнение по собственному желанию».			
Тема 1.4 Социальное партнерство в сфере труда	Содержание учебного материала		6	
	1	Понятие, принципы социального партнерства		
	2	Органы социального партнерства		
	3	Коллективные договоры и соглашения		
	<i>Практические занятия</i>		2	
	Практическое занятие №5 Составление обращения в органы ПФР			
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		2	
	Подготовить сообщение: «Органы социального партнерства».			
Всего:			50	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличие учебного кабинета «Общепрофессиональных дисциплин».

Оборудование:.

- рабочие места обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплекты учебных таблиц, плакатов;
- учебно – методические и оценочные материалы;
- технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, информационная система «Социальное обслуживание населения (ИС СОН) учебная версия; система ЭДО Moodle; интерактивная SMART доска с проектором (комплект с ПК и ПО); интерактивная маркерная доска (флипчарт) со стойкой.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. «Возникновение, развитие и основные сферы использования понятия «адаптация»» - Айрапетян С.Г. ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018;
2. Право социального обеспечения Сидоров, В. Е. М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 310 с.: <https://znanium.com/catalog/product/933892>;
3. Право социального обеспечения : учебное пособие Карпова, А. В. Москва: ИНФРА-М, 2021. — 175 с. — (Среднее профессиональное образование). <https://znanium.com/catalog/product/1225047>.

Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации;
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. Части первая, вторая, третья и четвертая;
3. Семейный кодекс Российской Федерации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i> <ul style="list-style-type: none">- использовать нормы позитивного социального поведения;- использовать свои права адекватно законодательству;- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;- анализировать и осознанно применять	<i>Оценка выполнения практического задания.</i>

нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;

- составлять необходимые заявительные документы;

- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- использовать нормы позитивного социального поведения;

- использовать свои права адекватно законодательству;

- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;

- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;

- составлять необходимые заявительные документы;

- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;

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

- функции органов труда и занятости населения.

Устные опрос.

Оценка выполнения самостоятельной работы

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области
«Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф. Чехлова

Наименование документа: Рабочая программа дисциплины 08 Обработка сырья и приготовления блюд из
овощей и грибов

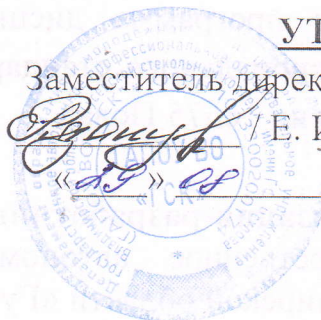
Условное обозначение: РП 08

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УМР

 / Е. И. Рязанцева/

2022



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

08 Обработка сырья и приготовления блюд из овощей и грибов

профессия
16675 Повар

2022 г.


Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с требованиями профессионального стандарта и установленных квалификационных требований по профессии 16675 Повар

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Гусевской стекольный колледж» им. Г.Ф. Чехлова

Разработчик:

Преподаватель

 / Зорова Н.Н.


ОДОБРЕНО:

на заседании ПЦК

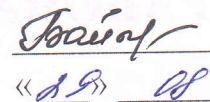
протокол от «16» 08 2011 г.

№ 1

Председатель ПЦК:

 / Байкова Е.Г.

Старший методист

 / Е. Г. Байкова /
«19» 08 2011 г.

ОДОБРЕНО:

на заседании ПЦК

протокол от « » 20 г.

№

Председатель ПЦК:

 /

ОДОБРЕНО:

на заседании ПЦК

протокол от « » 20 г.

№

Председатель ПЦК:

 /

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

08 Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов

1.1. Область применения программы

Программа дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар

1.2. Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения: дисциплина профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать, замораживать нарезанные овощи и грибы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать*:

- ассортимент, товароведческую характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;
- правила их безопасного использования.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **152** часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **102** часа;
самостоятельной работы обучающегося **50** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>152</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>102</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	<i>60</i>
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>50</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

**2.2. Тематический план и содержание дисциплины
08 Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	<i>Механическая кулинарная обработка сырья</i>		
Тема 1.1.Обработка овощей и грибов	Содержание учебного материала		
	1 Общие требования к обработке овощей	2	1,2
	2 Обработка клубнеплодов	2	
	3 Форма нарезки клубнеплодов	2	
	4 Обработка корнеплодов	2	
	5 Форма нарезки корнеплодов	2	
	6 Обработка капустных луковых овощей	2	
	7 Обработка салатно – шпинатных и десертных овощей	2	
	8 Подготовка овощей для фарширования	2	
	9 Требования к качеству , сроки хранения	2	
	Практические занятия №1 Нарезка клубнеплодов (простая форма нарезки)	4	
	Практическое занятие №2 Простая форма нарезки корнеплодов	4	
	Практическое занятие №3 Нарезка капустных и луковых овощей Прием шинкование.	4	
	Практическое занятие №4 Изучение особенностей обработки	4	
	Практическое занятие №5 Фарширование томатов	4	
	Практическое занятие №6 Особенности обработки шампиньонов . Обработка шампиньонов для фарширования	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм обработки клубнеплодов , корнеплодов, Подготовить сообщение «Картофель история его появления в России», составить алгоритм обработки капустных и луковых овощей, подготовить сообщение на тему «Лук от семи недугов» составить алгоритм обработки салатных и пряных овощей.	20	
Тема 2.1.Способы тепловой обработки	Содержание учебного материала		
	1 Основные способы тепловой обработки	2	** 1,2

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области
«Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф. Чехлова**

Наименование документа: **Рабочая программа дисциплины 08 Обработка сырья и приготовления блюд из овощей и грибов**

Условное обозначение: РП 08

	2	Вспомогательные способы тепловой обработки	2	
	3	Комбинированный способ тепловой обработки	2	
	4	Комбинированный способ тепловой обработки	2	
	5	Приготовление полуфабрикатов. Панирование.	2	
	Практические занятия №7 Отличительные особенности тепловой обработки		4	1,2
	Практическое занятие № 8 Приготовление панировок		4	
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицы по видам тепловой обработки. Изучить информацию « Самая полезная тепловая обработка», составить конспект, подготовить сообщение на тему Сочетание тепловых обработок с продуктами питания.		8	
Тема 2.2.Блюда и гарниры из овощей	Содержание учебного материала			
	1	Блюда и гарниры из вареных овощей	2	
	2	Блюда и гарниры из жареных овощей	2	
	3	Блюда из тушеных овощей	2	
	4	Блюда из запеченных овощей	2	
	5	Блюда из грибов	2	
	6	Требования к качеству, сроки хранения блюд из овощей	2	
	Практические занятия			
	№9 Приготовление картофельного пюре		4	
	№10 Приготовление блюда Картофель в молоке		4	
	№11 Приготовление блюда Картофель жареный основным способом		4	
	№12 Приготовление жульена из шампиньонов		4	
	№ 13 Приготовление овощей во фритюре		4	
	№14 Приготовление крокетов картофельных		4	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологические карты на блюда из овощей, провести расчет нормы закладки для приготовления блюд, решение ситуационных задач, подготовить сообщение по теме « Блюда из картофеля», составить конспект по приготовлению салатов из свежих овощей.		18	
Раздел 3	Реализация блюд			
Тема 4. Реализация блюд и	Содержание учебного материала			
	1	Формы и методы обслуживания	2	

гарниров из овощей и грибов	2	Сервировка стола и подача блюд , гарниров	2	1,2
		Практическая работа №15 Сервирование стола для подачи блюд , подбор посуды и приборов.	4	
		Самостоятельная работа обучающихся: Подобрать посуду и приборы для подачи блюда из картофеля жаренного, зарисовать сервировку стола «Завтрак» , составить план обслуживания двух гостей, подготовить рефераты на тему « Посуда и приборы»	8	
Всего:			152	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Общепрофессиональных дисциплин» и учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета: 15 посадочных мест, рабочее место преподавателя, комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран;

Оборудование учебного кулинарного цеха: 15 рабочих мест, рабочее место мастера, комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения: весы настольные, столы производственные, овощерезательная машина МРО – 200, картофелеочистительная машина МОК - 250

Инвентарь: доски, ножи, лопатки, шумовки.

Кухонная посуда: сковороды, кастрюли, противни, сотейники.

Столовая посуда: столовые тарелки, порционные сковороды, кокотницы, приборы и посуда для подачи:

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники: Приготовление блюд из овощей и грибов Е.И Соколова М – Издательский центр « Академия», 2017 -288стр

Кулинария: учебник / Н. А. Анфимова. – Москва : Академия,2013. – 400 с.
Анфимова, Н. А. Москва: Академия,2013. – 400 с.

Дополнительные источники:

Технологическое оборудование предприятий общественного питания, В.П.Золин. Москва: Академия, 2012. – 320 с.

Организация производства на предприятиях общественного питания, Л.А.Панов
Издательско- торговая корпорация «Дашков и К^о»2016- 320с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Уметь:</i>	
- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;	Практическая проверка (практические занятия)
-выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;	Практическая проверка (практические занятия)
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;	Практическая проверка (практические)
-нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;	Практическая проверка (практические занятия)
-охлаждать, замораживать нарезанные овощи и грибы.	Практическая проверка (практические занятия)
<i>Знать:</i>	

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области
«Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф. Чехлова

Наименование документа: Рабочая программа дисциплины 08 Обработка сырья и приготовления блюд из овощей и грибов

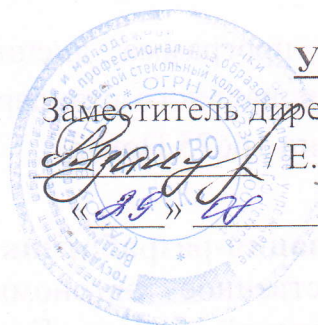
Условное обозначение: РП 08

-ассортимент, товароведческую характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;	Тестовый контроль
-характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;	Опрос
-технику обработки овощей, грибов, пряностей;	Опрос
-способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;	Опрос
-температурный режим и правила приготовления простых блюд из овощей и грибов;	Тестовый контроль
- правила проведения бракеража;	
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;	Практическая проверка (практические занятия)
- правила хранения овощей и грибов;	Тестовый контроль
-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.	Опрос

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области
«Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф. Чехлова

Наименование документа: Рабочая программа дисциплины 09 Обработка сырья и приготовления блюд из
рыбы

Условное обозначение: РП 09



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УМР

Е. И. Рязанцева / Е. И. Рязанцева/

2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

09 Обработка сырья и приготовления блюд из рыбы

профессия
16675 Повар

2022 г.

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с требованиями профессионального стандарта и установленных квалификационных требований по профессии 16675 Повар

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Гусевской стекольный колледж» им. Г.Ф. Чехлова

Разработчик:

Преподаватель

Сурово А.М.

ОДОБРЕНО:

на заседании ПЦК

протокол от «16» 08 2022 г.

№ 1

Председатель ПЦК:

Майорова И.В.

Старший методист

Байкова Е.Г. /Е. Г. Байкова /

«15» 08 2022 г.

ОДОБРЕНО:

на заседании ПЦК

протокол от « » 20 г.

№

Председатель ПЦК:

 /

ОДОБРЕНО:

на заседании ПЦК

протокол от « » 20 г.

№

Председатель ПЦК:

 /

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 09 Обработка сырья и приготовления блюд из рыбы

1.1. Область применения программы

Программа дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар

1.2. Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения: дисциплина профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проверять органолептическим методом годность свежей, соленой, замороженной рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки рыбы и приготовления блюд из рыбы;
- обрабатывать свежую, соленую, замороженную чешуйчатую рыбу для приготовления блюд;
- приготавливать простые блюда из рыбы;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент товароведную характеристику и требования к качеству свежей, соленой, замороженной рыбы;
- правила обработки чешуйчатой рыбы для приготовления блюд;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд из рыбы;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд из рыбы, температура подачи;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд из рыбы;
- правила их безопасного использования.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **156** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **104** часа;
самостоятельной работы обучающегося **52** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>156</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>104</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	<i>62</i>
контрольные работы	<i>4</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>52</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины 09 Обработка сырья и приготовления блюд из рыбы

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	<i>Механическая кулинарная обработка сырья</i>		
Тема 1.1. Обработка рыбы	Содержание учебного материала		
	1 Общие требования, Механическая кулинарная обработка рыбы.	2	**
	2 Размораживание рыбы	2	
	3 Обработка чешуйчатой рыбы	2	
	4 Обработка бесчешуйчатой рыбы, Особенности обработки некоторых видов рыб.	2	
	5 Обработка и вымачивание сельди.	2	
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		
	1. Составление сравнительной характеристики семейств рыбы	4	
	2. Определение качества рыбы органолептическим способом	4	
	3. Определение количества отходов и потерь при холодной обработке рыбы	4	
	4. Обработка рыбы целиком	4	
	Самостоятельная работа обучающихся:	12	
	1. Заполнение таблицы «Требования к качеству живой рыбы»		
	2. Разработка презентаций по одной из выбранных тем: «Характеристика рыб с костным скелетом» «Характеристика семейства сельдевых рыб» «Характеристика семейства осетровых рыб» «Характеристика семейства лососевых рыб»		
	3. Заполнение таблицы «Требование к качеству замороженной рыбы»		
	4. Подготовка доклада по одной из выбранных тем: « Как выбрать свежую рыбу» «Использование рыбы и нерыбных морепродуктов» «Особенности обработки рыбы семейства окуневых» «Особенности обработки рыбы семейства осетровых»		

	5. Составление сравнительной характеристики обработки рыбы с костным скелетом и хрящевым скелетом 6. Составление схемы разделки судака для фарширования		
Тема1.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание учебного материала		
	1 Правила нарезания рыбы для приготовления, панирование рыбы	2	**
	2 Приготовление полуфабрикатов для рыбы отварной, припущенной, жареной основным способом, и для жарки во фритюре.	2	
	3 Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2	
	4 Обработка рыбных отходов	2	
	5 Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов.	2	
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		
	1.Подготовка инвентаря инструмента, рабочего места для приготовления полуфабрикатов.	2	
	2.Подготовка специй и панировок, кляра, льезона.	2	
	3.Приготовление полуфабрикатов из рыбы: для: варки, припускания	2	
	4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для тушения, запекания	2	
	5.Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки	2	
	6.Приготовление рыбной котлетной массы	2	
	7Приготовление полуфабрикатов котлет , биточков	2	
Контрольные работы	2		
Самостоятельная работа обучающихся: 1. Составление сравнительной характеристики по нарезке и формованию полуфабрикатов из рыбы 2.Подготовка доклада по одной из выбранных тем: «Суши и сашими, роллы» «Как украсить рыбное блюдо» «Использование нерыбных продуктов моря» «Требования к качеству рыбного сырья»	12		
Раздел 2.	<i>Приготовление блюд из рыбы</i>		
Тема2.1 Приготовление отварных и	Содержание учебного материала		
	1 Изменения, происходящие при тепловой обработке	2	**
	2 Организация рабочего места в горячем цехе для приготовления отварных и	2	

припущенных блюд из рыбы		припущенных блюд из рыбы.		
	3	Варка рыбы порционным куском, целыми тушками. Приготовление блюда «рыба отварная» подбор гарнира, соуса посуды.	2	
	4	Приготовление припущенных блюд из рыбы, правила подачи отпуск блюда.	2	
	5	Требования к качеству блюд, правила отпуска блюд, оформление	2	
		Лабораторные работы		
		Практические занятия		
		1.Работа со сборником рецептур, расчеты норм закладки изучение технологий приготовления.	2	
		2.Подготовка рабочего места, оснащение инвентарем и инструментом.	2	
		3. Приготовление рыбы отварной, подбор гарнира, посуды для подачи элементы оформления	2	
		4. Приготовление блюда рыба припущенная, подбор гарнира, посуды для подачи. Элементы оформления.	2	
		Контрольные работы		
		Самостоятельная работа обучающихся : Составление словаря новых терминов и слов Составление технологических схем разделки рыбы. Решение количественных и качественных задач. Изучение нормативно - технической документации. Решение ситуационных задач по теме «Взаимозаменяемость рыбы» Систематическая проработка конспектов занятий, литературы. Работа с интернет ресурсами: Техника безопасности при разделке рыбы.	12	
		Содержание учебного материала		
Тема2.2. Приготовление жареных и запеченных блюд из рыбы	1	Основные требования к жарке рыбы, организация рабочего места для приготовления блюд из рыбы.	2	
	2	Рыба жареная основным способом, правила подачи блюд, оформление блюд	2	
	3	Рыба жареная во фритюре	2	
	4	Рыба запеченная	2	
	5	Блюда из рыбной котлетной массы.	2	
		Практические занятия		

1. Подготовка рабочего места , оснащение инвентарем и инструментом	2
2. Работа со сборником рецептов , расчеты норм закладки изучение технологий приготовления.	2
3. Приготовление рыбы жареной основным способом , подбор гарнира, посуды для отпуска	2
4. Подготовка фритюра, кляра.	2
5. Приготовление рыбы в тесте, правила подачи, оформление блюда.	2
6. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	2
7 Приготовление блюд из котлетной массы	2
Контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающихся Изучение нормативно - технологической документации (сборник рецептов) Решение количественных и качественных задач. Составление словаря новых терминов и слов. Систематическая проработка конспектов занятий, литературы. Работа с интернет ресурсами: Техника безопасности при приготовлении блюд из рыбы. Изучение нормативно - технической документации. Работа с интернет ресурсами: Оформление блюд из рыбы. Составление таблицы: «Классификация блюд по способу тепловой обработки. Работа с интернет ресурсами: Ассортимент блюд из морепродуктов. Составление технологических карт по теме Составление кроссворда по теме: «Блюда и гарниры из рыбы»	16
Всего:	152

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличие учебного кабинета «Общепрофессиональных дисциплин»; учебного кулинарного цеха;

Оборудование учебного кабинета: рабочие места по количеству обучающихся комплект инструментов, приспособлений;

комплект бланков технологической документации;

комплект учебно-методической документации;

Технические средства обучения: мультимедийное оборудование (экран, проектор, ноутбук);

лицензионное программное обеспечение профессионального назначения;

Оборудование Кулинарного цеха: рабочие места по количеству обучающихся:

индукционные плиты, электрические плиты;

жарочный шкаф, пароконвектомат;

планетарный миксер, блендер;

картофелеочистительная машина;

холодильное оборудование, весы электрические;

огнетушитель;

инструкционные карты;

Инвентарь: доски, ножи, лопатки, шумовки.

Кухонная посуда: сковороды, кастрюли, противни, сотейники.

Столовая посуда: столовые тарелки, порционные сковороды, кокотницы, приборы и посуда для подачи блюд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники: Приготовление блюд из овощей и грибов Е.И Соколова М – Издательский центр « Академия», 2017 -288стр

Кулинария: учебник / Н. А. Анфимова. – Москва: Академия,2013. – 400 с. Анфимова, Н. А. Москва: Академия,2013. – 400 с.

Дополнительные источники:

Технологическое оборудование предприятий общественного питания, В.П. Золин. Москва: Академия, 2012. – 320 с.

Организация производства на предприятиях общественного питания, Л.А. Панов Издательско- торговая корпорация «Дашков и К»2016- 320с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>перечисляются все знания и умения, указанные в п.3. паспорта программы</i>	
<i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i>	
<i>- проверять органолептическим методом</i>	<i>Экспертная оценка выполнения практического</i>

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области
«Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф. Чехлова**

Наименование документа: **Рабочая программа дисциплины 09 Обработка сырья и приготовления блюд из рыбы**

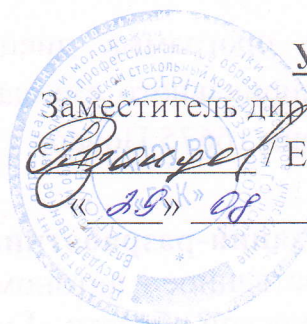
Условное обозначение: РП 09

<i>годность свежей, соленой, замороженной рыбы;</i>	<i>задания</i>
<i>-обрабатывать свежую, соленую, замороженную чешуйчатую рыбу для приготовления блюд;</i>	<i>Экспертная оценка выполнения практического задания</i>
<i>-приготавливать простые блюда из рыбы;</i>	<i>Экспертная оценка выполнения практического задания</i>
<i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</i>	
<i>-ассортимент товароведную характеристику и требования к качеству свежей, соленой, замороженной рыбы;</i>	<i>Тестовый контроль знаний</i>
<i>- правила обработки чешуйчатой рыбы для приготовления блюд;</i>	<i>Практические занятия</i>
<i>- температурный режим и правила приготовления простых блюд из рыбы;</i>	<i>Тестовый контроль знаний</i>
<i>- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд из рыбы, температура подачи;</i>	<i>Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа.</i>
<i>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд из рыбы;</i>	<i>Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа.</i>
<i>- правила их безопасного использования.</i>	<i>Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа.</i>

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области
«Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф. Чехлова

Наименование документа: Рабочая программа дисциплины 10 Обработка сырья и приготовления блюд из
мяса и домашней птицы

Условное обозначение: РП 10



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УМР

Е. И. Рязанцева / Е. И. Рязанцева/
« 29 » 08 2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

10 Обработка сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы

профессия
16675 Повар

2022 г.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области
«Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф. Чехлова

Наименование документа: Рабочая программа дисциплины 10 Обработка сырья и приготовления блюд из
мяса и домашней птицы

Условное обозначение: РП 10

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с требованиями профессионального стандарта и установленных квалификационных требований по профессии 16675 Повар

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Гусевской стекольный колледж» им. Г.Ф. Чехлова

Разработчик:

Преподаватель

Сурогова А.М.

ОДОБРЕНО:

на заседании ПЦК
протокол от «26» 08 2011 г.

№ 1

Председатель ПЦК:

Чехова И.С.

Старший методист

Байкова Е.Г. /Е. Г. Байкова /
«29» 08 2011 г.

ОДОБРЕНО:

на заседании ПЦК
протокол от « » 20 г.

№

Председатель ПЦК:

 /

ОДОБРЕНО:

на заседании ПЦК
протокол от « » 20 г.

№

Председатель ПЦК:

 /

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

10 Обработка сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы

1.1. Область применения программы

Программа дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар

1.2. Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения: дисциплина профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд.

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания, хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **134** часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **90** часов;
самостоятельной работы обучающегося **44** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>134</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>90</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	<i>50</i>
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>44</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	<i>экзамена</i>

2.2. Тематический план и содержание дисциплины 10 Обработка сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	<i>Механическая кулинарная обработка сырья</i>		
Тема 1.1. Обработка мяса и мясопродуктов	Содержание учебного материала	2	
	1 Организация рабочего места в мясном цехе, подбор инструмента инвентаря для обработки мяса. Виды мяса, поступающие на предприятия общественного питания		**
	2 Механическая кулинарная обработка мяса	2	1,2
	3 Кулинарная разделка мяса говядины, свинины, баранины	2	
	4 Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины	2	
	5 Приготовление рубленой, котлетной массы и полуфабрикатов из нее	2	
	Практические занятия		
	1.Организовать рабочее место для обработки полутуши говядины. Подобрать инструмент и инвентарь. Заполнить отчет	4	
	2.Приготовить порционный полуфабрикат порционный шницель и мелкокусковой гуляш.	4	
	3. Организовать рабочее место для приготовления рубленой и котлетной массы. Правила сборки мясорубки. Заполнить отчет.	4	
	4.Приготовить котлетную массу и изделия из нее (котлеты, биточки).	4	
	Самостоятельная работа обучающихся - Составление схем (разделка мяса). - Составление технологических карт (приготовление полуфабрикатов) - Составление рефератов докладов по теме «Роль мясных блюд в питании»	6	
Тема1.2.Обработка сельскохозяйственной птицы пернатой дичи.	Содержание учебного материала		
	1 Организация рабочего места в мясном цехе, подбор инструмента инвентаря для обработки мяса птицы.	2	**
	3 Механическая кулинарная обработка птицы, заправка птицы.	2	1,2
	4 Полуфабрикаты из птицы и котлетной массы из мяса птицы.	2	
	5 Обработка субпродуктов, требования к качеству, хранение, использование.	2	

	Практические занятия		
	1. Организовать рабочее место для обработки птицы. Подобрать инструмент и инвентарь. Заполнить отчет	4	
	2. Приготовить полуфабрикат шницель по столичному из филе, подобрать специи, панирование, льезон. Заполнить отчет	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации блюд из мяса и домашней птицы». - Составление технологических карт.	4	
Раздел 2.	Тепловая кулинарная обработка		
Тема 2.1. Блюда из мяса и мясопродуктов	Содержание учебного материала	2	
	1 Организация рабочего места для приготовления горячих мясных блюд, подбор инструмента, инвентаря, посуды. Подготовка оборудования.		**
	3 Отварные, припущенные мясные блюда.	2	1,2
	4 Жаренье мяса крупным, порционным, мелким куском	2	
	6 Тушеные мясные блюда крупным, порционным, мелким куском.	2	
	7 Запеченные мясные блюда.	2	
	8 Блюда из рубленого мяса и котлетной массы	2	
	10 Блюда из субпродуктов	2	
	Практические занятия		
	1. Организовать рабочее место для приготовления горячих мясных блюд, подбор инструмента, инвентаря, посуды. Подготовка оборудования. Подбор посуды для подачи блюда.	4	
2. Приготовить тушеное блюдо «Гуляш из мяса с гарниром». Оформление подача блюда.	4		
3. Приготовить запеченное блюдо «Картофельная запеканка с мясом» Оформление подача блюда.	4		
4. Приготовить печень жареную куском, подобрать гарнир. Оформление подача блюда.	4		
Самостоятельная работа обучающихся - Составить схему горячего цеха. - Выполнить презентацию по теме «Блюда из баранины» - Заполнить таблицу использования частей мяса говядины.	20		

	<ul style="list-style-type: none"> - Составить опорный конспект. - Работа со сборником рецептур. - Выполнить задание на соотнесение блюд и продуктов, входящих в состав данного блюда. - Зарисовать необходимый инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления мясных блюд. - Выписать продукты для приготовления 100 порций котлет рубленых из цыплят бройлеров полу потрошённых 1 категории. - Составить технологическую карту на следующие блюда: Зразы, Гуляш. - Решить задачу: Расчет сырья для приготовления 50 порций бефстроганов по второй колонке сборника рецептур. 		
Тема 2.2.Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	Содержание учебного материала		
	1	Организация рабочего места для приготовления горячих блюд из птицы , подбор инструмента ,инвентаря, посуды. Подготовка оборудования. Требования к качеству блюд из птицы, сроки хранения .	2
	2	Отварная и припущенная птица	2
	3	Жареная птица и дичь .Тушеные блюд из птицы	2
	4	Требования к качеству блюд из птицы , сроки хранения	2
	Практические занятия		
	1. Организовать рабочее место для приготовления горячих блюд из птицы , подбор инструмента ,инвентаря, посуды. Подготовка оборудования.	2	
	2.Составить технологическую карту для приготовления блюда «птица жареная порционным куском с гарниром. Приготовить блюдо « Птица жареная».	4	
	3.Составить технологическую карту для приготовления блюда «Шницель столичный» Приготовить блюдо Шницель столичный с гарниром .	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		14
	<ul style="list-style-type: none"> - Составить схему разделки и обработки цыплят. - Выполнить презентацию по теме « Диетическое мясо птицы» -Работа со сборником рецептур по третьей колонке Расчет сырья для приготовления - Подготовка сообщения о блюдах из птицы различных народов. - Выполнить задание на соотнесение блюд и продуктов, входящих в состав данного блюда. - Заполнить таблицу температурных режимов приготовления блюд из мяса с\х птицы. 		

	<p>-Зарисовать необходимый инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления мясных блюд.</p> <p>- Выписать продукты для приготовления 100 порций котлет рубленых из цыплят бройлеров полу потрошённых 1 категории.</p> <p>- Решение ситуационных задач.</p> <p>-Решение задач по сборнику рецептур. Расчет норм закладок сырья.</p>		
Всего:		<i>134</i>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличие учебного кабинета «Общепрофессиональных дисциплин»; учебного кулинарного цеха;

Оборудование учебного кабинета: рабочие места по количеству обучающихся комплект инструментов, приспособлений;

комплект бланков технологической документации;

комплект учебно-методической документации;

Технические средства обучения: мультимедийное оборудование (экран, проектор, ноутбук);

лицензионное программное обеспечение профессионального назначения.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

рабочие места по количеству обучающихся:

индукционные плиты, электрические плиты, жарочный шкаф, пароконвектомат, планетарный миксер, блендер, картофелеочистительная машина, холодильное оборудование, весы электрические, огнетушитель, инструкционные карты;

инвентарь: доски, ножи, лопатки, шумовки.

кухонная посуда: сковороды, кастрюли, противни, сотейники.

столовая посуда: столовые тарелки, порционные сковороды, сотейники, приборы и посуда для подачи блюд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники: Основные источники: Приготовление блюд из овощей и грибов Е.И Соколова М – Издательский центр « Академия», 2017 -288стр

Кулинария : учебник / Н. А. Анфимова. – Москва : Академия,2013. – 400 с. Анфимова, Н. А. Москва : Академия,2013. – 400 с.

Дополнительные источники:

Технологическое оборудование предприятий общественного питания, В.П. Золин. Москва : Академия, 2019. – 320 с.

Организация производства на предприятиях общественного питания, Л.А. Панов Издательско- торговая корпорация «Дашков и К»2019- 320с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>перечисляются все знания и умения, указанные в п.3. паспорта программы</i>	
<i>-проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;</i>	<i>Экспертная оценка выполнения практического задания</i>
<i>Уметь: - выбрать производственный инвентарь и</i>	<i>Экспертная оценка выполнения практического задания</i>

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области
«Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф. Чехлова**

Наименование документа: **Рабочая программа дисциплины 10 Обработка сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы**

Условное обозначение: РП 10

<i>оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</i>	
<i>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;</i>	<i>Экспертная оценка выполнения практического задания</i>
<i>- оценивать качество готовых блюд.</i>	<i>Экспертная оценка выполнения практического задания</i>
<i>Знать:</i> <i>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;</i>	<i>Тестовый контроль знаний</i>
<i>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</i>	<i>Тестовый контроль знаний</i>
<i>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</i>	<i>Тестовый контроль знаний</i>
<i>- правила проведения бракеража;</i>	<i>Тестовый контроль знаний</i>
<i>- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи</i>	<i>Экспертная оценка выполнения практического задания</i>
<i>- правила хранения и требования к качеству;</i>	<i>Тестовый контроль знаний</i>
<i>- температурный режим и правила охлаждения, замораживания, хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;</i>	<i>Тестовый контроль знаний</i>
<i>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</i>	<i>Тестовый контроль знаний</i>

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области
«Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф. Чехлова

Наименование документа: Рабочая программа дисциплины 11 Приготовление напитков разнообразного ассортимента

Условное обозначение: РП 11

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УМР

 Е. И. Рязанцева/

« 09 » _____ 2022



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

11 Приготовление напитков разнообразного ассортимента

профессия
16675 Повар

2022 г.

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с требованиями профессионального стандарта и установленных квалификационных требований по профессии 16675 Повар

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Гусевской стекольный колледж» им. Г.Ф. Чехлова

Разработчик:

Преподаватель

Сурф. Сурцова Т.А.

ОДОБРЕНО:

на заседании ПЦК
протокол от «26» 08 2022 г.

№ 1

Председатель ПЦК:

Александр Н.В.

Старший методист
Байкова Е.Г. /Е. Г. Байкова /
«29» 08 2022 г.

ОДОБРЕНО:

на заседании ПЦК
протокол от « » 20 г.

№

Председатель ПЦК:

_____ / _____

ОДОБРЕНО:

на заседании ПЦК
протокол от « » 20 г.

№

Председатель ПЦК:

_____ / _____

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

11. Приготовление напитков разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Программа дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар

1.2. Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения: дисциплина профессионального цикла.

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

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

иметь практический опыт приготовления напитков;

уметь:

-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким напиткам;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких и напитков;

-использовать различные технологии приготовления и оформления напитков;

-оценивать качество напитков

знать:

-классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких напитков;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;

-последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

-правила проведения бракеража;

-способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;

-температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;

-требования к качеству сладких блюд и напитков;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **72** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **48** часов;

самостоятельной работы обучающегося **24** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	28
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	<i>дифференцированного зачета</i>

2.2. Тематический план и содержание дисциплины 11. Приготовление напитков разнообразного ассортимента

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	Напитки		1,2
Тема 1.1. Горячие напитки	Содержание учебного материала	2	**
	1 Общие сведения о напитках, особенности приготовления, температура подачи холодных и горячих напитков, сырье, используемое для приготовления напитков.		
	2 Организация рабочего места для приготовления горячих напитков, используемая посуда, инвентарь.	2	
	3 Чай. Товароведная характеристика сортов чая, правила хранения . Нормы закладки чая, приготовление чая, подача чая разными способами.	2	
	4 Кофе. Сорта кофе, поступающие на предприятия общественного питания, правила хранения кофе, нормы закладки, технологии приготовления, правила подачи кофе .	2	
	5 Приготовление разных видов напитков с использованием новых технологий, приготовление кофе в турке порционно, массового приготовления кофейного напитка.	2	
	6 Какао, шоколад. Товароведная характеристика, хранение какао на предприятиях общественного питания. Правила приготовления , температура подачи, посуда для подачи порционно. Приготовление напитка какао на большое количество.	2	
	Практические занятия		
	1. Приготовление кофе черного.	2	
	2. Приготовление кофе на молоке, кофе по – восточному, какао.	4	
	3. Приготовление кофе в кофемашине.	4	
	4. Приготовление чая парами чайников.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	12	
	1. Изучить виды чая, используемые на предприятиях общественного питания.		
	2. Сделать доклад по теме кофе и кофейные напитки		
	3. Изучить принцип действия кофемашины, правила эксплуатации. Виды напитков, приготавливаемые на кофемашине.		
	4. Баристо что это?(найти информацию сделать сообщение)		

	5.Расчитать нормы закладки по сборнику рецептур на кофе.		
	6.Изучить информацию приготовления кофе на песке. (Ховоли)		
Тема 1.2 Холодные напитки	Содержание учебного материала		
	1 Организация рабочего места для приготовления холодных напитков Напиток клюквенный, апельсиновый, лимонный. Подготовка ягод , фруктов, сиропов, отваров. Приготовление напитков, особенности приготовления, правила подачи, температура подачи напитков с учетом сезона.	2	1,2
	2 Приготовление напитков основанных на молоке, мороженом. Правила хранения молока и молочных продуктов. Приготовление молочных коктейлей, правила подачи , используемая посуда вспомогательные элементы. Приготовление айскрим, фраппе	2	
	3 Приготовление холодного кофе. Кофе-гляссе, чай холодный . Правила подачи, отпуск, температура подачи.	2	
	Практические занятия		
	1.Организовать рабочее место для приготовления холодных напитков. Подобрать инструмент , инвентарь оборудование для приготовления холодных напитков.	2	
	2. Приготовить напиток клюквенный.	4	
	3. Приготовить коктейль молочный с использованием аппарата для приготовления коктейлей.	4	
	4.Приготовление кофе Гляссе.	4	
	Контрольная работа	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	12	
	1.Подготовить информацию о напитках на Владимирской земле.		
	2.Подготовить информацию о лесных ягодах «Мещеры».		
	3.Работа со сборником рецептур по теме Нормы закладки сырья		
	4.Решение ситуационных задач.		
5. Презентация «Напитки лета».			
	Всего:	72	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличие учебного кабинета «Общепрофессиональных дисциплин»; учебного кулинарного цеха;
Оборудование учебного кабинета: рабочие места по количеству обучающихся
комплект инструментов, приспособлений;
комплект бланков технологической документации;
комплект учебно-методической документации;
Технические средства обучения: мультимедийное оборудование (экран, проектор, ноутбук);
лицензионное программное обеспечение профессионального назначения.
Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
Весы настольные электронные, плита электрическая, шкаф холодильный, шкаф морозильный, ледогенератор, планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), миксер для коктейлей, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), кофемашина с капучинатором, кофемолка, овоскоп, машина посудомоечная, стол производственный, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Кулинария : учебник / Н. А. Анфимова. – Москва : Академия, 2018. – 400 с.

Дополнительные источники:

Технологическое оборудование предприятий общественного питания, В.П. Золин. Москва : Академия, 2019. – 320 с.

Организация производства на предприятиях общественного питания, Л.А. Панов
Издательско-торговая корпорация «Дашков и К» 2019- 320с

Рецепты напитков, Русская кухня - RussianFood.com <https://www.russianfood.com> ›

Горячие напитки. Русская кухня - Раздел: История <https://history.wikireading.ru> ›

Чайные напитки русской кухни: <https://www.ozon.ru> › [chaunye-napitki-russkoy-kuhni](https://www.ozon.ru)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

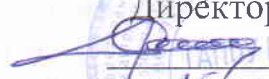
Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>перечисляются все знания и умения, указанные в п.3. паспорта программы</i>	
Знать: -классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких напитков;	<i>текущий контроль в форме опроса;</i>
-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков	<i>текущий контроль в форме опроса;</i>
-последовательность выполнения	<i>текущий контроль в форме опроса;</i>


**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области
«Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф. Чехлова**

Наименование документа: **Рабочая программа дисциплины 11 Приготовление напитков разнообразного ассортимента**

Условное обозначение: РП 11

<i>технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;</i>	
<i>-правила проведения бракеража;</i>	<i>текущий контроль в форме опроса;</i>
<i>-способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;</i>	
<i>-температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;</i>	<i>текущий контроль в форме опроса;</i>
<i>-требования к качеству сладких блюд и напитков;</i>	<i>текущий контроль в форме тестирования ;</i>
<i>-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</i>	<i>текущий контроль в форме тестирования ;</i>
Уметь: <i>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</i>	<i>текущий контроль в форме опроса; наблюдение в ходе практических занятий;</i>
<i>-определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким напиткам;</i>	<i>текущий контроль в форме опроса; наблюдение в ходе практических занятий;</i>
<i>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких и напитков;</i>	<i>текущий контроль в форме опроса; наблюдение в ходе практических занятий;</i>
<i>-использовать различные технологии приготовления и оформления напитков;</i>	<i>текущий контроль в форме опроса; наблюдение в ходе практических занятий;</i>
<i>-оценивать качество напитков</i>	<i>текущий контроль в форме опроса; наблюдение в ходе практических занятий;</i>

Утверждаю
Директор ГАПОУ ВО «ГСК»

/«дб» СК» 08 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

по профессии 16675 Повар
для выпускников коррекционных школ VIII вида

2022 год

Рабочая программа учебной и производственной практик по профессии 16675 Повар разработана на основании Профессионального стандарта (квалификационной характеристики) по профессии 16675 Повар утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н

Организация – разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф. Чехлова.

Разработчики:


Мастер производственного обучения Пирогова Н.М.

ОДОБРЕНО:

на заседании ПЦК
протокол от «26» 08 2022 г,
№ 1

Председатель ПЦК:

 /И.В. Чаева/

 Методист
/Н. А. Лазарева /
«28» 08 2022 г.

Содержание

№ п/п	Раздел, подраздел программы	страница
1	Пояснительная записка	4
1.1	Область применения программы	4
1.2	Место практик в структуре основной образовательной программы	5
1.3	Цели и задачи практик – требования к результатам освоения	5
1.4	Количество недель/ часов на освоение программы практик	7
2	Тематический план и содержание практик	8
3	Условия реализации программы практик	15
3.1	Общие требования к организации практик	15
3.2	Требования к материально – техническому оснащению	16
4	Аттестация по результатам практик	16

1. Пояснительная записка

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной и производственной практики предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар».

Цель изучения курса - подготовить рабочих, имеющих практический опыт по выполнению вспомогательных работ по приготовлению блюд и кулинарных изделий. На производственном обучении основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку овощей, плодов, рыбы, птицы, мяса, субпродуктов. Обучающиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки. Очень важно, чтобы обучающиеся не только усвоили практические умения и навыки, но и вышли на II уровень подготовки, уровень самостоятельного выполнения практических работ.

Программа разработана в соответствии с Профессиональным стандартом (квалификационной характеристикой) по профессии 16675 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н

- положением о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ГАПОУ ВО «ГСК»,
- Паспортом процесса ОП – 3 «Разработка учебно-планирующей документации».

Практики направлены на формирование трудовых функций выпускника:

- Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара;
- Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

1.2 Место практик в структуре адаптированной основной программы профессионального обучения.

Учебная и производственная практика по профессиональной подготовки, профессии 16675 Повар является обязательным разделом адаптированной основной программы профессионального обучения.

1.3 Цели и задачи практик – требования к результатам освоения

Целью учебной и производственной практик, является формирование у обучающихся, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта.

Производственная практика (практика по профилю специальности) направлена на приобретение практического опыта по виду профессиональной деятельности, в соответствии с требованиями Профессионального стандарта

Задачи практик:

- закрепление полученных знаний в сфере изучаемой профессии;
- обучение и закрепление трудовых приемов, операций и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;
- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений и навыков обучающихся.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональным стандартом обучающийся в ходе освоения программ практик должен:

иметь 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;

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;

Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос;

Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.

должен уметь:

Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

Использовать посудомоечные машины;

Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;

Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления;

Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения;

Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;

Производить обработку овощей, фруктов и грибов;

Нарезать и формовать овощи и грибы;

Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;

Готовить блюда и гарниры из овощей;

Готовить каши и гарниры из круп;

Готовить блюда из яиц;

Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий;

Готовить блюда из бобовых;

Готовить блюда из рыбы;

Готовить блюда из морепродуктов;

Готовить блюда из мяса и мясных продуктов;

Готовить блюда из домашней птицы;

Готовить мучные блюда;

Готовить горячие напитки;

Готовить сладкие блюда;

Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка ;

Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос;

Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами);

Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия.

должен знать:

Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними;

Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания;

Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;

Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;

Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;

Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов;

Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;

Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;

Принципы ХАССП в организациях общественного питания.

1.4 Количество недель/ часов на освоение программы учебной/ производственной практики

Практика по профессиональной подготовке реализуется в сроки, установленные рабочим учебным планом и графиком учебного процесса в объеме 684 часа, из них:

Учебная практика в объеме 396 часов, производственная практика – 288 часов.

2. Тематический план и содержание практик

	Отрабатываемые умения, практический опыт	Содержание (виды работ)	Кол-во часов
Учебная практика			396
Тема 1. Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов			
	<p>УМЕНИЯ: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>практический опыт: подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<ul style="list-style-type: none">- организовать рабочее место в овощном цехе- произвести первичную обработку клубнеплодов и корнеплодов- произвести простую нарезку клубнеплодов и корнеплодов- организовать хранение сырья и готовых полуфабрикатов	24
Тема 2. Обработка и нарезка капустных, луковых			
	<p>УМЕНИЯ: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования,</p>	<ul style="list-style-type: none">- организовать рабочее место в овощном цехе- произвести первичную обработку капустных, луковых овощей:- произвести нарезку капустных и луковых овощей- организовать хранение сырья и готовых полуфабрикатов	24

	<p>обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; практический опыт: подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; нарезка и обработка капустных, и луковых овощей</p>		
Тема 3. Подготовка овощей к фаршированию, подготовка к использованию пряностей и твердых приправ			
	<p>умения: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; практический опыт: подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей для фарширования</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место в овощном цехе - производить первичную обработку овощей для фарширования - производить подготовку пряностей и приправ - организовать хранение сырья и готовых полуфабрикатов 	18
Тема 4. – Обработка рыбы			
	<p>практический опыт: подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место в мясо-рыбном цехе 	24

	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами рыбы (целиком, порционным куском , пластованием) умения: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -обрабатывать различными методами рыбу для использования в целом виде, порционным куском, ластованием.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверить качество и безопасность рыбных продуктов - организовать технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом - проверить качество и безопасность нерыбных продуктов - организовать технологический процесс обработки - провести контроль качества и безопасности рыбных продуктов - произвести разделку рыбы для использования в целом виде, на чистое филе, порционным куском 	
Тема 5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы			
	<p>практический опыт: подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки, рыбы, нерыбного водного сырья,; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных полуфабрикатов из рыбы; умения: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место в мясо- рыбном цехе для приготовления полуфабрикатов. - провести приготовление порционных полуфабрикатов, рыбы целиком, порционным куском. -- провести приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы (котлет, биточков) - провести расчет продуктов для приготовления 2-4 порций -изучить способы панирования -подготовка к хранению в охлажденном и замороженном виде согласно требованиям СанПиН 	24

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области
«Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф. Чехлова**

Наименование документа: **Рабочая программа учебной и производственной практик по профессии 16675 Повар для выпускников коррекционных школ VIII вида**

Условное обозначение: РП УП и ПП

Тема 6 .Приготовление блюд из традиционных видов овощей и грибов			
	<p><u>практический опыт:</u> подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов</p> <p><u>умения:</u> подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место в горячем цехе - провести приготовление отварных, жареных , запеченых блюд из овощей и грибов. - провести расчет продуктов для приготовления 2-4 порций -подготовка к отпуску блюд согласно требованиям СанПиН 	30
Тема 7 .Приготовление блюд из рыбы			
	<p><u>практический опыт:</u> подготовки, уборки рабочего места; приготовления, блюд из рыбы, хранения отпуск блюд из рыбы;</p> <p><u>умения:</u> подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготавливать блюда из рыбы и рыбной котлетной массы - организовать подачу блюд из рыбы 	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место в горячем цехе - провести приготовления блюд из рыбы и рыбной котлетной массы котлетной массы (котлет, биточков) - провести расчет продуктов для приготовления 2-4 порций -изучить способы панирования -подготовка к отпуску блюд согласно требованиям СанПиН 	36
Тема 6. Обработка, подготовка мяса и мясных продуктов		266	
	<p><u>практический опыт:</u> подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p><u>умения:</u> подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место в мясном цехе - провести контроль качества и безопасности мяса - произвести обработку, зачистку и жиловку мяса - произвести разделку и обвалку четвертины говядины - произвести разделку и обвалку четвертины свинины и баранины 	18

	<p>оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - провести контроль качества и безопасности мяса - подготовка к хранению в охлажденном и замороженном виде согласно требованиям СанПиН 	
Тема 8. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов			
	<p><u>практический опыт:</u> подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; <u>умения:</u> подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место в мясо - рыбном цехе для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. - провести контроль качества и безопасности мяса - организовать технологический процесс приготовления рубленой массы и полуфабрикатов из нее - организовать технологический процесс приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё (котлеты, биточки, зразы и тд.) - организовать технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из субпродуктов - подготовка к хранению в охлажденном и замороженном виде согласно требованиям СанПиН 	24
Тема 9. Обработка сельскохозяйственной птицы.			
	<p><u>практический опыт:</u> подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место в мясо - рыбном цехе для обработки сельскохозяйственной птицы - провести контроль качества и безопасности мяса - провести обработку птицы с учетом ее кулинарного использования - провести обработку субпродуктов птицы 	18

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области
«Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф. Чехлова**

Наименование документа: **Рабочая программа учебной и производственной практик по профессии 16675 Повар для выпускников коррекционных школ VIII вида**

Условное обозначение: РП УП и ПП

<p>овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>умения: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p>	<p>-подготовка к хранению в охлажденном и замороженном виде согласно требованиям СанПиН</p>	
Тема 10 Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы		
<p>практический опыт: подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; обработка и подготовка сельскохозяйственной птицы; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанной домашней птицы и готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>умения: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки</p>	<p>- организовать рабочее место в мясо - рыбном цехе для приготовления полуфабрикатов из птицы</p> <p>- провести приготовление полуфабрикатов для птицы отварной, жареной.</p> <p>- провести приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</p> <p>- размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами полуфабрикаты из домашней птицы.</p> <p>- подготовка к хранению в охлажденном и замороженном виде согласно требованиям СанПиН</p> <p>- порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования</p>	18

	(вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;		
	Тема 11. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		78
	<p>практический опыт: подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; приготовление блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы;</p> <p>умения: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; Выбирать и применять методы приготовления с учетом вида птицы, кондиции, рациональное использование, подготавливать блюда из мяса и сельскохозяйственной птицы разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место в горячем цехе для приготовления блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы - провести приготовление блюд из мяса и птицы (отварные, тушеные, жареные, запеченые) - приготовить блюда из котлетной массы(котлеты , биточки, тефтели , зразы) - провести приготовление гарниров к блюдам из мяса и птицы - порционировать блюда - провести подачу блюда согласно требованиям СанПиН - рассчитать нормы закладки продуктов на 2-4 порции 	
	Тема 12. Приготовление напитков разнообразного ассортимента		60
	<p>практический опыт: подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; приготовление напитков различного ассортимента;</p> <p>умения: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место в горячем и холодном цехе для приготовления напитков порционных и массового спроса - провести приготовление горячих и холодных напитков массового спроса и порционных(чай, кофе, какао, фруктовых и ягодных напитков, молочных коктейлей) - рассчитать нормы закладки на 2-4-6 порций - порционировать напитки - провести подачу напитков с использованием 	

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области
«Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф. Чехлова**

Наименование документа: **Рабочая программа учебной и производственной практик по профессии 16675 Повар для выпускников коррекционных школ VIII вида**

Условное обозначение: РП УП и ПП

	<p>Выбирать и применять методы приготовления с учетом сырья, кондиции, рациональное использование, приготавливать традиционные напитки разнообразного ассортимента</p> <p>Организовать подачу напитков разнообразного ассортимента порционно и массового спроса.</p>	посуды для подачи согласно требованиям СанПиН	
Производственная (по профилю специальности) практика			288
	<p><u>практический опыт:</u> подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, мяса, мяса птицы подготовки и приготовление напитков различного ассортимента; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p><u>умения:</u> подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения Выбирать и применять методы приготовления с учетом сырья, кондиции, рациональное использование, приготавливать традиционные напитки разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. - Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты - Обработка овощей, грибов, рыбы и мяса, мясных продуктов, домашней птицы. - Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы различными методами. - Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. - Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой 	

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области
«Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф. Чехлова

Наименование документа: Рабочая программа учебной и производственной практик по профессии 16675 Повар для выпускников коррекционных школ VIII вида

Условное обозначение: РП УП и ПП

		<p>продукции.</p> <ul style="list-style-type: none">- Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.- Приготовление отварных, припущенных, жареных, запеченых блюд из овощей и грибов порционно и массового приготовления.- приготовление отварных, припущенных, жареных запеченых блюд из рыбы массового и порционного приготовления.- приготовление отварных, тушеных, запеченых, жареных блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы- приготовление напитков различного ассортимента- отпуск блюд и напитков согласно требованиям СанПиН	
--	--	--	--

3.Условия реализации программ практик

3.1 Общие требования к организации практик

Практики (учебная и производственная) являются завершающим этапом освоения практического обучения по виду профессиональной деятельности. Учебная практика проводится рассредоточено и проводится в сроки установленные АОППО СПО и календарным учебным графиком. Производственная практика проводится концентрированно в сроки, установленные АОППО СПО и календарным учебным графиком.

К учебной практике допускаются обучающиеся, успешно в процессе обучения освоившие профессиональные дисциплины. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями, в аудиториях, мастерских и лабораториях колледжа.

К производственной (по профилю специальности) практике допускаются обучающиеся, успешно освоившие профессиональные дисциплины и программу учебной практики. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров о практической подготовке, заключаемых между колледжем и профильными организациями. Направление на производственную практику оформляется приказом директора колледжа или иного уполномоченного им лица с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Организация и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от профильной организации и колледжа.

Перечень документов, необходимых для проведения практики: журнал учебных занятий (с отметкой о прохождении инструктажа по охране труда и техники безопасности), инструкции по охране труда и техники безопасности графики практик, договора с профильными организациями о прохождении учебной (при необходимости) и производственной практик, приказ директора о назначении руководителя практики и направлении обучающихся на места практик, график консультаций, график контроля, методические указания и рекомендации по практике, рабочая программа практики и календарно – тематический план, задания для обучающихся.

До ухода на производственную практику обучающиеся проходят инструктаж о порядке прохождения практики, соблюдения правил охраны труда и техники безопасности, порядке подготовки отчетной документации.

С момента зачисления обучающихся в период практики в качестве практикантов на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации, с которыми они должны быть ознакомлены в установленном в организации порядке.

3.2 Требования к материально – техническому оснащению

Учебная практика проводится в учебно-производственной мастерской «Кулинарный цех». Производственная практика может быть организована непосредственно в колледже, либо в профильной организации, в том числе ее структурном подразделении, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между указанной организацией и колледжем.

4. Аттестация по результатам практик

Аттестация по всем видам практик осуществляется в форме дифференцированного зачета.

Для аттестации обучающихся создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, практический опыт и освоенные компетенции.

Аттестация по итогам учебной практики осуществляется на основании ежедневных текущих результатов, зафиксированных в журнале учебных занятий во время прохождения практики и аттестационного листа.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых дневником – отчетом, заверенным профильной организацией (базой практики) в форме защиты. Оценка формируется с учетом содержания и правильности оформления обучающимся отчета по практике; оценки руководителей практики от организации; представленной презентацией.

Требования к оформлению отчетной документации по практике:

Дневник - отчет по практике является основным документом обучающегося, который отражает выполненную во время практики работу

Оформление дневника - отчета по производственной практике:

Титульный лист.

Содержание - Перечисление информационных блоков отчета с указанием соответствующих страниц.

Введение - Перед началом практики руководитель выдает обучающемуся задание на практику, содержащее цели и задачи ее прохождения. Именно они включаются во введение отчета.

Основная часть содержит лист ежедневных записей студента с информацией о прохождении тем, предложенных в программе практики по профессиональному обучению. В разделе обучающийся также дает подробный отчет о выполнении ежедневных заданий и описывает изученные и отработанные вопросы, предложенные в программе практики: характеристику учреждения, группу прохождения практики, описание видов деятельности, выбранных методик, приемов, порядок и способы выполнения работ, описание применяемого оборудования, инвентаря, правила техники безопасности и т.д.

Выводы - Раздел отчета, в котором обучающийся высказывает свое мнение об учреждении, организации и эффективности практики в целом, социальной значимости своей будущей специальности. На основе изученного практического материала во время практики обучающемуся следует выявить как положительные, так и отрицательные стороны деятельности организации, базы практики, а также предложить мероприятия по устранению выявленных недостатков и дальнейшему совершенствованию работы организации. Формулировать их нужно кратко и четко. К отчету прилагается аттестационный лист.

Список использованных источников

- Начинается с перечня нормативно - правовых документов. За ними располагаются методические и учебные пособия, периодические издания, адреса веб-сайтов. Все источники перечисляются в алфавитном порядке.

Приложения - раздел, содержащий образцы и копии документов, рисунки, таблицы, фотографии и т.д., по темам, указанным в программе практики.

При написании отчета изученный материал должен быть изложен своими словами, без дословного заимствования из учебников и других литературных источников. Объем отчета по производственной практике до 20 листов.

Оформление текста отчета по производственной (по профилю специальности) практике

Текст должен располагаться на одной стороне листа бумаги формата А4, иметь книжную ориентацию для основного текста, и альбомную, если это необходимо, – для размещения схем, рисунков, таблиц и т.п.

Для ввода (и форматирования) текста используют:

шрифт – Times New Roman

размер – 14 п,

межстрочный интервал – полуторный,

способ выравнивания – по ширине для основного текста (для заголовков, списков и других элементов текста можно выбирать другие способы выравнивания, например, заголовки можно размещать по центру),

начертание – обычное,

отступ первой строки (абзацный отступ) – 1,25 см

Для выделения заголовков, ключевых понятий допускается использование других способов начертания (курсив, полужирное).

Защита отчета по производственной (по профилю специальности) практике

При защите отчета по практике учитывается качество составленной презентации по итогам прохождения практики. Если обучающийся проходил практику самостоятельно, презентация составляется индивидуально, если группой - составляется групповая презентация.

Рекомендуемая структура презентации организации (предприятия):

1. Название и фотография общего вида организации (предприятия) – 1 слайд.

2. Учредитель, виды деятельности, место нахождения организации – 1-2 слайда.

3. Структура организации – 1 слайд.

4. Фото-презентация организации - 1-2 слайда.

5. Виды и перечень работ, выполняемые обучающимся на практике -1-2 слайда.

6. Партнеры организации - 1 слайд.

7. Дополнительная информация – 1-2 слайда.

6.5 Результаты практик учитываются при подведении итогов итоговой аттестации.

6.6 Обучающиеся, не прошедшие практическую подготовку или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению итоговой аттестации.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора ГАПОУ ВО ГСК
от «25» августа 2022г. №75а/01-12

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

Государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Владимирской области
«Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф. Чехлова
адаптированной основной программы профессионального обучения
по профессии
16675 Повар для выпускников коррекционных школ VIII вида.

2022г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

**РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ АДАптиРОВАННОЙ
ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ В ЧАСТИ
ДОСТИЖЕНИЯ**

ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

**РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ**

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по профессии 16675 Повар для выпускников коррекционных школ VIII вида.
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: - Конституция Российской Федерации; - Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; - Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304); - Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; - Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрирован 29.09.2015 № 39023);
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – создание условий для личностного развития обучающихся и их социализации, проявляющейся в развитии позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	1 год
Исполнители программы	Директор, заместитель директора, курирующий воспитательную работу, кураторы, преподаватели, сотрудники учебной части, заведующие отделением, педагог-психолог, педагог-организатор, социальный педагог, члены Студенческого совета, представители Родительского комитета, представители организаций – работодателей.

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</p>	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.	ЛР 13

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.	ЛР 14
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.	ЛР 15
Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей).	ЛР 16
Гармонично, разносторонне развитый, мотивированный к освоению иных видов профессиональной деятельности	ЛР 17
Содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.	ЛР 18

**Планируемые личностные результаты
в ходе реализации образовательной программы**

Индекс	Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
	Теоретическое обучение	
	Общепрофессиональный цикл	
01	Основы товароведения продовольственных товаров	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 18
02	Основы санитарии и гигиены	ЛР 9, ЛР10, ЛР 13, ЛР 14
03	Оборудование и организация рабочего места	ЛР 9, ЛР10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР18
04	Основы охраны труда	ЛР 4, ЛР10
	Адаптационный цикл	
05	Основы интеллектуального труда	ЛР 4, ЛР5, ЛР ЛР7, ЛР9, ЛР10, ЛР14
06	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7
07	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 6, ЛР7, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 16, ЛР 17
	Профессиональный цикл	
08	Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР18
09	Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР18
10	Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ЛР 13, ЛР 14, ЛР

		15, ЛР18
11	Приготовление напитков разнообразного ассортимента	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР18

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Оценка освоения обучающимися адаптированной основной программы профессионального обучения в части достижения личностных результатов осуществляется регулярно куратором соответствующей группы по профессии **16675 Повар** для выпускников коррекционных школ VIII вида и отражается в портфолио обучающегося.

Комплекс критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;

- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Рабочая программа воспитания разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в ГАПОУ ВО «Гусевской стекольный колледж» им. Г.Ф. Чехлова.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Реализация рабочей программы воспитания осуществляется квалифицированными специалистами: Зам. директора по УВР, непосредственно курирующим деятельность по воспитательной работе; исполнителями:

1. Социальный педагог
2. Педагог–психолог
3. Преподаватель-организатор ОБЖ
4. Руководитель физ. воспитания
5. Педагог – библиотекарь
6. Классные руководители
7. Педагог – организатор
8. Преподаватели
9. Мастера производственного обучения

Функционал работников регламентируется должностной инструкцией.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение указанных в рабочей программе мероприятий. Основными условиями реализации рабочей программы воспитания являются соблюдение безопасности, выполнение противопожарных правил, санитарных норм и требований.

Для проведения воспитательной работы образовательная организация обладает следующими ресурсами:

№	Наименование
	Кабинеты:
1	общепрофессиональных дисциплин;
2	информационных технологий
	Мастерские
1	Учебный кулинарный цех
	Залы:

1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности) <http://сэдо.гхтк.рф>;
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Система воспитательной деятельности образовательной организации представлена на сайте <https://гхтк.рф>.

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

на период 2022-2023 г.

2022

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля
СЕНТЯБРЬ						
1	День знаний - торжественная линейка -конференция «Моя будущая профессия» -классный час «Традиции ГСК»	1курс	ГСК	Зам директора по ВР	ЛР 2 ЛР5 ЛР11	«Ключевые дела ПОО» «Классное руководство и поддержка» «Учебное занятие» «Профессиональный выбор» «Взаимодействие с родителями»
1	Сверка списков обучающихся состоящих на различных видах учета	Соц. педагог	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР9	«Кураторство и поддержка»
1-10	Организация системы внутригрупповой работы: а) внеклассные мероприятия по знакомству с группой, с историей колледжа; б)классные часы «История колледжа», «Знакомство с Уставом колледжа и ПВР», «Формирование межличностных отношений»; в) выборы актива группы и планомерная работа с ним; г) индивидуальная работа со студентами, с родителями.	1курс	ГСК Музей истории ГСК Библиотека Читальный зал	Зам директора по ВР	ЛР 2 ЛР3 ЛР5 ЛР11	«Профессиональный выбор» «Ключевые дела ПОО»
2	День солидарности в борьбе с терроризмом. Акция «Голубь мира»	1курс	ГСК	Зам директора по ВР	ЛР2 ЛР8 ЛР 14-16	«Студенческое самоуправление» «Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание»

					ЛР-13	
3	Участие в городской акции «Свеча памяти»	Студ. актив	МБУК ЕСКЦ	Зам директора по ВР	ЛР1-12	«Студенческое самоуправление» «Ключевые дела ПОО»
3	День окончания Второй мировой войны	1курс	ГСК	Цикл комиссия гум. дисциплин	ЛР5	«Учебное занятие»
5	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	1курс	ГСК	Кл. руководители	ЛР1-ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»
8	Международный день распространения грамотности	1курс	ГСК	Цикл комиссия гум. дисциплин	ЛР5	«Учебное занятие»
8-15	Первичный инструктаж обучающихся по технике безопасности и правилам поведения в случаях чрезвычайных ситуаций	1курс	ГСК	Преподаватель организатор ОБЖ	ЛР 2 ЛР3 ЛР5 ЛР11	«Профессиональный выбор» «Ключевые дела ПОО»
10-30	Отбор обучающихся для подготовки к участию в чемпионате «Абилимпикс» (WorldSkillsRussia)	1курс	ГСК	Зам директора по УР	ЛР4 ЛР 13-15 18	«Профессиональный выбор» «Ключевые дела ПОО»
7	Посещение музея истории ГСК обучающимися групп нового набора	1курс	Музей истории ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР2 ЛР4 ЛР5 ЛР 18	«Профессиональный выбор»
6	Выбор председателя студенческого совета	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР		«Студенческое самоуправление»
8	Организация воспитательной работы в общежитии: - проведение бесед: «Правила проживания в общежитии колледжа». - выборы органов студсовета общежития.	Студенты проживающие в общежитии	Общежитие ГСК	Зам директора по ВР	ЛР2 ЛР7 ЛР8 ЛР9 ЛР11 ЛР17	«Взаимодействие с родителями» «Классное руководство и поддержка»
1-30	Привлечение обучающихся в ряды волонтерского отряда «И Я ПОМОГАЮ»	1курс	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР2 ЛР17	«Студенческое самоуправление»

						«Ключевые дела ПОО»
15-30	Составление социального паспорта групп и колледжа	Классный руководитель	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители		«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
12	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	1курс	ГСК	Кл. руководители	ЛР1- ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»
22	Проведение совещаний Методического объединения классных руководителей по вопросам профилактики безнадзорности, беспризорности, наркомании, токсикомании, алкоголизма, правонарушений и суицидов несовершеннолетних, защите их прав	Кл. руководители	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Кураторство и поддержка»
1-30	Организация деятельности Учебно-воспитательной комиссии и Комиссии по профилактике правонарушений	Члены Учебно-воспитательной комиссии и Комиссии по профилактике правонарушений	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка» «Правовое сознание»
16	Организация проведения совместных профилактических мероприятий, направленных на профилактику наркомании, токсикомании и алкоголизма несовершеннолетних, пропаганду здорового образа жизни	1курс	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Кураторство и поддержка» «Правовое сознание»
17	Всероссийская акция «Вместе, всей семьей»	1курс	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР3 ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
1-30	Проведение коррекционной работы с детьми «группы риска», определение основных причин социальной	«группа риска»	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Кураторство и поддержка»

	дезадаптации, индивидуальные и групповые консультации для обучающихся					
19	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	1курс	ГСК	Кл. руководители	ЛР1- ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»
1-30	Индивидуальная работа с подростками, находящимся в социально-опасном положении	1курс	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР3 ЛР9 ЛР16	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
1-30	Оказание социально-психологической помощи подросткам, находящимся в социально-опасном положении	1курс	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9 ЛР16	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
20-25	Проведение воспитательных профилактических бесед с обучающимися (спец план)	1курс	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР2 ЛР3 ЛР8 ЛР9	«Кураторство и поддержка» «Правовое сознание»
1-30	Оказание консультативной помощи родителям по вопросам наркозависимости подростков, помощь семье в установлении контактов со специалистами, с группой родительской поддержки, консультирование родителей по проблемам созависимости	Родители и законные представители	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР3 ЛР9 ЛР-16	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
1-30	Контроль за досугом обучающихся находящихся в социально-опасном положении	Соц.педагог . Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР2 ЛР3 ЛР8 ЛР9	«Кураторство и поддержка»
1-30	Участие обучающихся в областных, городских, внутриколледжных соревнованиях	1 курс		Зам директора по ВР Зам директора по УР	ЛР1- ЛР12	«Ключевые дела ПОО»
10	День здоровья	1курс	ГСК	Руководитель физ. воспитания	ЛР2 ЛР9	«Студенческое самоуправление»

					ЛР 15, 17	«Ключевые дела ПОО»
15-25	Проведение бесед с обучающимися по организации досуга	1курс	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР1- ЛР12 ЛР- 16	«Профессиональный выбор»
1-30	Выявление творческого потенциала студентов, уровня их общественной активности	1курс	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР2 ЛР11 ЛР15, 17	«Ключевые дела ПОО»
22	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ)	1курс	ГСК	Кл. руководители	ЛР1- ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»
30	Конкурс «Минута славы»	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР2 ЛР11	«Студенческое самоуправление» «Ключевые дела ПОО»
1-30	Организация тематических выставок и мероприятий по литературе, живописи, творчеству писателей и поэтов, ученых	1курс	ГСК	Зав библиотекой	ЛР2 ЛР11,	«Профессиональный выбор»

ОКТАБРЬ						
1	Международный день пожилых людей	1 курс	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР2, ЛР 15	«Ключевые дела ПОО»
1	Сверка списков обучающихся состоящих на различных видах учета	Соц. педагог	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР9	«Кураторство и поддержка»
3	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	1курс	ГСК	Кл. руководители	ЛР1- ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»
4	День гражданской обороны	1курс	ГСК	Преподаватель-организатор ОБЖ	ЛР1- 12, ЛР	«Учебное занятие» «Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание»

					18, ЛР 15	
5	Праздничное мероприятие для преподавателей колледжа «День учителя» Мероприятия, посвященные празднованию дня профтехобразования	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР2 ЛР4 ЛР5 ЛР11 ЛР 18 ЛР15	«Ключевые дела ПОО»
8	130 лет со дня рождения поэтессы. Прозаика, драматурга Марин Ивановны Цветаевой	1 курс	ГСК	Цикл комиссия гум. Дисциплин	ЛР5 ЛР 15	«Учебное занятие»
5-15	Анкетирование студентов 1-го курса	Кл. руководители	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР2	«Кураторство и поддержка»
5-26	Тестирование студентов на раннее выявление немедицинского потребления наркотических и психотропных веществ	Список	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог. Кл. руководители	ЛР9 ЛР16	«Ключевые дела ПОО»
10	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	1 курс	ГСК	Кл. руководители	ЛР1- ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»
12	Круглый стол: «Введение в специальность»	1 курс	ГСК	Зам директора по УР	ЛР4 ЛР17 ЛР18 ЛР 14	«Ключевые дела ПОО»
1-31	Организация воспитательной работы в общежитии	Студенты проживающие в общежитии	Общежитие ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР2 ЛР8 ЛР9 ЛР15	«Кураторство и поддержка» «Студенческое самоуправление»
1-31	Подготовка обучающихся к участию в чемпионате «Абилимпикс»	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по УР	ЛР4 ЛР13, ЛР14, ЛР17, ЛР18	«Профессиональный выбор» «Ключевые дела ПОО»

15-22	Неделя без турникетов -экскурсии на предприятия -круглый стол с работодателями	1курс	Предприятия Соц. партнеры ГСК	Зам директора по УР	ЛР4 ЛР13 - 15,17, 18	«Профессиональный выбор» «Ключевые дела ПОО»
16	День отца в России	1курс	ГСК	Кл. руководители	ЛР4	«Ключевые дела ПОО»
17	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	1курс	ГСК	Кл. руководители	ЛР1- ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»
1-31	Акции волонтерского отряда «И Я ПОМОГАЮ»	Волонтерский отряд «И Я ПОМОГАЮ»	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР2, ЛР17	«Студенческое самоуправление» «Ключевые дела ПОО»
20	Проведение совещаний Методического объединения классных руководителей	Кл. руководители	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Кураторство и поддержка»
24	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	1курс	ГСК	Кл. руководители	ЛР1- ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»
1-31	Организация деятельности Учебно- воспитательной комиссии и Комиссии по профилактике правонарушений	Члены Учебно- воспитательной комиссии и Комиссии по профилактике правонарушений	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка» «Правовое сознание»
1-31	Организация проведения совместных профилактических мероприятий, направленных на профилактику наркомании, токсикомании и алкоголизма несовершеннолетних, пропаганду здорового образа жизни	1курс	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9, ЛР16	«Кураторство и поддержка» «Правовое сознание»

1-31	Проведение коррекционной работы с детьми «группы риска», определение основных причин социальной дезадаптации, индивидуальные и групповые консультации для обучающихся	«группа риска»	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9, ЛР16	«Кураторство и поддержка»
1-31	Индивидуальная работа с подростками, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР3 ЛР9, ЛР16	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
1-31	Оказание социально-психологической помощи подросткам, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9 ЛР16	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
1-31	Проведение воспитательных профилактических бесед с обучающимися (спец. План)	1 курс	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР2 ЛР3 ЛР8 ЛР9 ЛР16	«Кураторство и поддержка» «Правовое сознание»
1-31	Оказание консультативной помощи родителям по вопросам наркозависимости подростков, помощь семье в установлении контактов со специалистами, с группой родительской поддержки, консультирование родителей по проблемам созависимости	Родители и законные представители	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР3 ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
1-15	Оформление информационного стенда с материалами обеспечивающих защиту детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию	1 курс	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР2 ЛР3 ЛР8 ЛР9 ЛР16	«Кураторство и поддержка»
18-	Организация и проведение	1 курс	ГСК	Зам директора по ВР	ЛР5	«Кураторство и

23	профилактических бесед на тему «Безопасный интернет»			Соц. педагог	ЛР7 ЛР8 ЛР16	поддержка»
1-31	Организация работы спортивных секций	Студенты специальности	ГСК	Руководитель физ. Воспитания	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
1-31	Участие обучающихся в областных, городских, внутриколледжных соревнованиях	Студенты специальности		Зам директора по ВР Зам директора по УР	ЛР1- ЛР12	«Ключевые дела ПОО»
26	180 лет со дня рождения Василия Васильевича Верещагина (1842-1904)	1курс	ГСК	Цикл комиссия гум. дисциплин	ЛР5 ЛР15	«Учебное занятие»
28	Физкультурно-оздоровительные акции обучающихся под девизом "Спорт против наркотиков"	1курс	ГСК	Зам директора по ВР Руководитель физ. Воспитания Кл. руководители	ЛР9, ЛР16	«Ключевые дела ПОО»
20	Заседание методического объединения классных руководителей	Классные руководители	ГСК	Зам директора по ВР		«Классное руководство и поддержка»
25	Совещание по вопросам адаптации в группах нового набора	Кл. руководители	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР1- ЛР12	«Кураторство и поддержка»
1-31	Организация тематических выставок и мероприятий по литературе, живописи, творчеству писателей и поэтов, ученых на базе читального зала	1курс	ГСК	Зав библиотекой	ЛР2 ЛР11, ЛР17	«Профессиональный выбор»
25-29	Акция по оказанию помощи приюту для бездомных животных	Волонтерский отряд «И Я ПОМОГАЮ»	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР6	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
25	Международный день школьных библиотек	1курс	ГСК	Зав библиотекой	ЛР2 ЛР11	«Профессиональный выбор»

1-31	Участие в работе студенческого совета	Староста группы	ГСК	Зам директора по ВР	ЛР6	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
25-30	Проведение собрания с родителями «Безопасный интернет» -актуализация систематического родительского контроля за использованием обучающимися запрещенными социальными группами и страницами сети Интернет, в том числе – запрещенными социальными группами и страницами, размещающих экстремистские материалы	Родители и законные представители	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР 8 ЛР9 ЛР10 ЛР16	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
НОЯБРЬ						
3	135 лет со дня рождения поэта, драматурга, переводчика Самуила Яковлевича Маршака (1887-1964)	1курс	ГСК	Цикл комиссия гум. дисциплин	ЛР5	«Учебное занятие»
4	Фотовыставки «Моя малая Родина!», приуроченная ко Дню народного единства	1курс	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР2 ЛР3 ЛР5 ЛР8 ЛР17	«Ключевые дела ПОО»
4	Мероприятие «День народного единства!»	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР ЛР3 ЛР5 ЛР8	«Ключевые дела ПОО»
1-31	Подготовка обучающихся к участию в чемпионате «Абилимпикс»	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по УР	ЛР4 ЛР13 - 15,18	«Профессиональный выбор» «Ключевые дела ПОО»

6	170 лет со дня рождения писателя, драматурга Дмитрия Наркисовича Мамина-Сибиряка (1852-1912)	1 курс	ГСК	Цикл комиссия гум. дисциплин	ЛР5	«Учебное занятие»
8	День памяти погибших при исполнении служебных обязанностей сотрудников ОВД России	1 курс	ГСК	Цикл комиссия гум. дисциплин	ЛР5	«Учебное занятие»
8	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	1 курс	ГСК	Кл. руководители	ЛР1- ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»
14	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	1 курс	ГСК	Кл. руководители	ЛР1- ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»
15	Всероссийский день призывника	Студенты специальности	ГСК	Преподаватель-организатор ОБЖ	ЛР9 ЛР17	«Ключевые дела ПОО»
16	Единый классный час «Экстремизм – основа и идеология террора»	«группы риска»	ГСК	Соц. педагог Кл. руководители	ЛР2 ЛР3 ЛР5 ЛР8 ЛР16	«Ключевые дела ПОО»
1-30	Организация воспитательной работы в общежитии:- проведение бесед: «Общежитие – наш общий дом», «Береги свое имущество».	Студенты проживающие в общежитии	Общежитие ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР2 ЛР8 ЛР9 ЛР16	«Кураторство и поддержка» «Студенческое самоуправление»
20	День начала Нюрнбергского процесса	1 курс 2 курс	ГСК	Цикл комиссия гум. дисциплин	ЛР5	«Учебное занятие»
21	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	1 курс 2 курс 3 курс	ГСК	Кл. руководители	ЛР1- ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»
24	Заседание методического объединения	Классные руководители	ГСК	Зам директора по ВР		«Классное руководство и поддержка»

	классных руководителей					
27	День матери в России (конкурс чтецов)	1курс	ГСК	Зам директора по УР Кл. руководители	ЛР6 ЛР9 ЛР15	«Ключевые дела ПОО»
28	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	1курс	ГСК	Кл. руководители	ЛР1- ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»
29	Встреча «Без галстука» Открытый разговор с директором колледжа (для студентов всех курсов)	Староста группы	ГСК	Зам директора по ВР	ЛР2 ЛР5 ЛР18	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
18	Областной молодежный форум студентов профессиональных образовательных организаций «Молодежь-будущее России»	Актив групп	ГСК	Зам директора по ВР	ЛР1- ЛР12	«Ключевые дела ПОО»
1- 30	Акции волонтерского отряда «И Я ПОМОГАЮ»	Волонтерский отряд «И Я ПОМОГАЮ»	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР6	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
15- 20	Организация и проведение лекториев правовых знаний. Классных часов и бесед по пропаганде семейных ценностей. Воспитания ответственного родительства и создания безопасной детской среды с привлечением представителей органов и учреждений систем профилактики	1курс	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог. Кл. руководители	ЛР12 ЛР16	«Ключевые дела ПОО»
1- 30	Организация деятельности Учебно- воспитательной комиссии и Комиссии	Члены Учебно- воспитательной	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР9	«Взаимодействие с родителями»

	по профилактике правонарушений	комиссии и Комиссии по профилактике правонарушений				«Кураторство и поддержка» «Правовое сознание»
1-30	Проведение коррекционной работы с детьми «группы риска», определение основных причин социальной дезадаптации, индивидуальные и групповые консультации для обучающихся	«группы риска»	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9 ЛР16	«Кураторство и поддержка»
1-30	Индивидуальная работа с подростками, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9 ЛР16	«Кураторство и поддержка»
1-30	Оказание социально-психологической помощи подросткам, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР3 ЛР9 ЛР16	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
23-27	Проведение воспитательных профилактических бесед с обучающимися «О вреде табака»	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9 ЛР16	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
1-30	Участие обучающихся в областных, городских, внутриколледжных соревнованиях	Студенты специальности		Зам директора по ВР Зам директора по УР	ЛР1- ЛР12 ЛР17	«Ключевые дела ПОО»
1-30	Организация тематических выставок и мероприятий по литературе, живописи, творчеству писателей и поэтов, ученых	Студенты специальности	ГСК	Зав библиотекой	ЛР5 ЛР11 ЛР17	«Профессиональный выбор»

	на базе читального зала					
30	День государственного герба Российской Федерации	1 курс	ГСК	Цикл комиссия гум. дисциплин	ЛР5	«Учебное занятие»
ДЕКАБРЬ						
1-25	Подготовка обучающихся к участию в чемпионате «Абилимпикс»	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по УР	ЛР4 ЛР13 -15, 18	«Профессиональный выбор» «Ключевые дела ПОО»
1	Сверка списков обучающихся состоящих на различных видах учета	Соц. педагог	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР9	«Кураторство и поддержка»
3	День неизвестного солдата	1 курс	ГСК	Цикл комиссия гум. дисциплин	ЛР ЛР5	«Ключевые дела ПОО»
3	Международный день инвалидов	Волонтерский отряд «И Я ПОМОГАЮ»	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР6	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
5	День добровольца (волонтера) в России	Волонтерский отряд «И Я ПОМОГАЮ»	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР6 ЛР15	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
5	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	1 курс	ГСК	Кл. руководители	ЛР1- ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»
8	Международный день художника	1 курс	ГСК	Цикл комиссия гум. Дисциплин	ЛР5 ЛР17	«Учебное занятие»
9	День Героев Отечества	1 курс	ГСК	Цикл комиссия гум. Дисциплин	ЛР ЛР5	«Ключевые дела ПОО»
12	День Конституции Российской Федерации . Всероссийская акция «Мы – граждане России!» Проведение	1 курс 2 курс	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководител Цикл комиссия гум.	ЛР5 ЛР2 ЛР3 ЛР5	«Учебное занятие» «Ключевые дела ПОО»

	станционной игры «Конституция Р.Ф.»			Дисциплин	ЛР8 ЛР16	
12	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	1курс	ГСК	Кл. руководители	ЛР1- ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»
13- 18	Организация и проведение родительских собраний по теме «Родительская ответственность - залог благополучного детства»	Родители и законные представители	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Клю руководители	ЛР3 ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
14	Классный час «Профилактика негативных явлений в молодежной среде»	1курс	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР8 ЛР9 ЛР5 ЛР16	«Ключевые дела ПОО»
19	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	1курс	ГСК	Кл. руководители	ЛР1- ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»
1- 28	Организация воспитательной работы в общежитии:- проведение бесед: «Общежитие – наш общий дом», «Береги свое имущество».	Студенты проживающие в общежитии	Общежитие ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР2 ЛР8 ЛР9 ЛР16	«Кураторство и поддержка» «Студенческое самоуправление»
24	Акция «Новогодний серпантин» на базе дома ребенка	Волонтерский отряд «И Я ПОМОГАЮ»	Дом ребенка	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР6	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
25	День принятия Федеральных конституционных законов о Государственных символах Российской Федерации	1курс	ГСК	Цикл комиссия гум. Дисциплин	ЛР5 ЛР16	«Учебное занятие»
26	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	1курс	ГСК	Кл. руководители	ЛР1- ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»

27	190лет со дня рождения основателя Третьяковской галереи Павла Михайловича Третьякова (1832-1898)	1курс	ГСК	Цикл комиссия гум. дисциплин	ЛР5	«Учебное занятие»
1-28	Организация деятельности Учебно-воспитательной комиссии и Комиссии по профилактике правонарушений	Члены Учебно-воспитательной комиссии и Комиссии по профилактике правонарушений	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка» «Правовое сознание»
1-28	Проведение коррекционной работы с детьми "группы риска", определение основных причин социальной дезадаптации, индивидуальные и групповые консультации для обучающихся	«группа риска»	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9 ЛР16	«Кураторство и поддержка»
1-28	Индивидуальная работа с подростками, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9 16	«Кураторство и поддержка»
1-28	Оказание социально-психологической помощи подросткам, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР3 ЛР9 16	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
1-28	Проведение воспитательных профилактических бесед с обучающимися	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9 16	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
1-28	Оказание консультативной помощи родителям по вопросам наркозависимости подростков, помощь	Родители и законные представители	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР3 ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и

	семье в установлении контактов со специалистами, с группой родительской поддержки, консультирование родителей по проблемам созависимости					поддержка»
1-28	Участие обучающихся в областных, городских, внутриколледжных соревнованиях	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Руководитель физ. Воспитания Кл. руководители	ЛР9 ЛР17	«Ключевые дела ПОО»
1-28	Организация тематических выставок и мероприятий по литературе, живописи, творчеству писателей и поэтов, ученых на базе читального зала	1курс	ГСК	Зав библиотекой	ЛР5 ЛР11 ЛР17	«Ключевые дела ПОО»
22	Заседание методического объединения классных руководителей	Классные руководители	ГСК	Зам директора по ВР		«Классное руководство и поддержка»
28	Новогодний праздник для детей преподавателей и сотрудников колледжа.	Волонтерский отряд «И Я ПОМОГАЮ»	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР6 ЛР15	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
15-25	Акция «Домик для птиц»	1курс	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР10 ЛР18	«Ключевые дела ПОО»
ЯНВАРЬ						
10	Сверка списков обучающихся состоящих на различных видах учета	Соц. педагог	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР9	«Кураторство и поддержка»
12	Заседание методического объединения классных руководителей	Классные руководители	ГСК	Зам директора по ВР		«Классное руководство и поддержка»
16	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	1курс	ГСК	Кл. руководители	ЛР1- ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»

23	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	1курс	ГСК	Кл. руководители	ЛР1- ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»
27	День полного освобождения блокадного Ленинграда от фашистской блокады	1курс	ГСК	Цикл комиссия гум. дисциплин	ЛР ЛР5	«Учебное занятие»
20- 27	Оформление стенда, посвященного «Дню снятия блокады Ленинграда»	1курс	ГСК	Цикл комиссия гум. дисциплин	ЛР ЛР5	«Ключевые дела ПОО»
13- 21	Повторный инструктаж обучающихся по технике безопасности и правилам поведения в случаях чрезвычайных ситуаций	1курс	ГСК	Зам директора по ВР	ЛР 2 ЛР3 ЛР5 ЛР11	«Профессиональный выбор» «Ключевые дела ПОО»
15- 31	Подготовка обучающихся к участию в чемпионате «Абилимпикс»	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по УР	ЛР4 ЛР13 - 15,18	«Профессиональный выбор» «Ключевые дела ПОО»
15- 31	Организация деятельности Учебно-воспитательной комиссии и Комиссии по профилактике правонарушений	Члены Учебно-воспитательной комиссии и Комиссии по профилактике правонарушений	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка» «Правовое сознание»
15- 31	Проведение коррекционной работы с детьми "группы риска", определение основных причин социальной дезадаптации, индивидуальные и групповые консультации для обучающихся	«группа риска»	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9 ЛР16	«Кураторство и поддержка»
15- 31	Индивидуальная работа с подростками, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9 ЛР16	«Кураторство и поддержка»

15-31	Оказание социально-психологической помощи подросткам, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР3 ЛР9 ЛР16	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
15-31	Проведение воспитательных профилактических бесед с обучающимися (спец.план)	1курс	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9 ЛР16	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
15-31	Оказание консультативной помощи родителям по вопросам наркозависимости подростков, помощь семье в установлении контактов со специалистами, с группой родительской поддержки, консультирование родителей по проблемам созависимости	Родители и законные представители	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР 8 ЛР9 ЛР10	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
24-29	Конкурс плакатов и буклетов «Скажи НЕТ терроризму»	1курс	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР2 ЛР3 ЛР5 ЛР8 ЛР15	«Ключевые дела ПОО»
15-31	Участие обучающихся в областных, городских, внутриколледжных соревнованиях	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Руководитель физ. Воспитания Кл. руководители	ЛР9 ЛР18	«Ключевые дела ПОО»
28	ЗОЖ: тема «О вреде алкоголя, энергетических напитков и слабоалкогольных напитков»	1курс	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР9 ЛР17	«Ключевые дела ПОО»
15-31	Организация тематических выставок и мероприятий по литературе, живописи,	Студенты специальности	ГСК	Зав библиотекой	ЛР5 ЛР11 ЛР17	«Ключевые дела ПОО»

	творчеству писателей и поэтов, ученых на базе читального зала					
25	День российского студента	1курс	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР9 ЛР15	«Ключевые дела ПОО»
24-29	Оформление стенда по теме «Финансовая грамотность»	1курс	ГСК	Зам директора по УР Цик комиссия эк дисциплин	ЛР4 ЛР18	«Ключевые дела ПОО»
30	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	1курс 2 курс 3 курс	ГСК	Кл. руководители	ЛР1- ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»
ФЕВРАЛЬ						
1-28	Подготовка обучающихся к участию в чемпионате «Абилимпикс»	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по УР	ЛР4 ЛР13 - 15,18	«Профессиональный выбор» «Ключевые дела ПОО»
1	Сверка списков обучающихся состоящих на различных видах учета	Соц. педагог	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР9	«Кураторство и поддержка»
2	80 лет со дня победы Вооруженных сил СССР над армией гитлервской Германии в 1943 году в СТАЛИНГРАДСКОЙ БИТВЕ	1курс	ГСК	Цикл комиссия гум. дисциплин	ЛР ЛР5	«Ключевые дела ПОО»\ «Учебное занятие»
6	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	1курс	ГСК	Кл. руководители	ЛР1- ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»
8	День российской науки	1курс	ГСК	Цикл комиссия гум. дисциплин	ЛР ЛР5 ЛР15	«Ключевые дела ПОО»\ «Учебное занятие»
13	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	1курс	ГСК	Кл. руководители	ЛР1- ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»

15	День памяти о россиянах, исполняющих служебный долг за пределами Отечества	1курс	ГСК	Цикл комиссия гум. дисциплин	ЛР5	«Ключевые дела ПОО» «Учебное занятие»
16	Классный час «Безопасный интернет»	1курс	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР10 ЛР9 ЛР16	«Ключевые дела ПОО»
17	Заседание методического объединения классных руководителей	Классные руководители	ГСК	Зам директора по ВР		«Классное руководство и поддержка»
1-28	Организация деятельности Учебно-воспитательной комиссии и Комиссии по профилактике правонарушений	Члены Учебно-воспитательной комиссии и Комиссии по профилактике правонарушений	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка» «Правовое сознание»
21-26	Организация проведения совместных профилактических мероприятий, направленных на профилактику наркомании, токсикомании и алкоголизма несовершеннолетних, пропаганду здорового образа жизни	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9 ЛР16	«Кураторство и поддержка» «Правовое сознание»
1-28	Проведение коррекционной работы с детьми "группы риска", определение основных причин социальной дезадаптации, индивидуальные и групповые консультации для обучающихся	«группа риска»	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9 ЛР16	«Кураторство и поддержка»
1-28	Индивидуальная работа с подростками, находящимся в социально-опасном	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9 ЛР16	«Кураторство и поддержка»

	положении					
1-28	Оказание социально-психологической помощи подросткам, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР3 ЛР9 ЛР16	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
14-19	Проведение воспитательных профилактических бесед с обучающимися (спец. план)	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9 ЛР16	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
1-28	Оказание консультативной помощи родителям по вопросам наркозависимости подростков, помощь семье в установлении контактов со специалистами, с группой родительской поддержки, консультирование родителей по проблемам созависимости	Родители и законные представители	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР 8 ЛР9 ЛР10 ЛР16	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
1-28	Акции волонтерского отряда «И Я ПОМОГАЮ»	Волонтерский отряд «И Я ПОМОГАЮ»	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР6	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
20	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	1курс	ГСК	Кл. руководители	ЛР1- ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»
21	Международный день родного языка	1курс	ГСК	Цикл комиссия гум. дисциплин	ЛР ЛР5	«Учебное занятие»
21	Праздничное мероприятие в колледже к 23 февраля	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР2 ЛР5 ЛР9 ЛР 11	«Ключевые дела ПОО»

23	День защитника Отечества	1курс	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР2 ЛР5 ЛР9 ЛР 11 ЛР15	«Ключевые дела ПОО»
27	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	1курс	ГСК	Кл. руководители	ЛР1- ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»
	Участие во Всероссийском мероприятии «Лыжня России - 2021»	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Руководитель физ. Воспитания Кл. руководители	ЛР2 ЛР5 ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
21-26	Организация и проведение родительских собраний по теме «Профилактика правонарушений»	Родители и законные представители	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР 8 ЛР9 ЛР10 ЛР16	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
МАРТ						
1-5	Участие в чемпионате «Абилимпикс»	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по УР	ЛР4 ЛР13 - 15,18	«Профессиональный выбор» «Ключевые дела ПОО»
1	Сверка списков обучающихся состоящих на различных видах учета	Соц. педагог	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР9	«Кураторство и поддержка»
3	200 лет со дня рождения Константина Дмитриевича Ушинского	1курс	ГСК	Цикл комиссия гум. дисциплин	ЛР ЛР5	«Учебное занятие»
6	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	1курс	ГСК	Кл. руководители	ЛР1- ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»
8	Международный женский день	1курс	ГСК	Кл. руководители	ЛР1- ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»
13	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	1курс	ГСК	Кл. руководители	ЛР1- ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»
13	110 лет со дня рождения писателя и	1курс	ГСК	Цикл комиссия гум.	ЛР	«Учебное занятие»

	поэта. Автора слов гимнов Российской Федерации и ССР Сергея Владимировича Михалкова			дисциплин	ЛР5	
18	День воссоединения Крыма с Россией	1курс	ГСК	Цикл комиссия гум. Дисциплин	ЛР1 ЛР2 ЛР5	«Учебное занятие»
1-31	Организация деятельности Учебно-воспитательной комиссии и Комиссии по профилактике правонарушений	Члены Учебно-воспитательной комиссии и Комиссии по профилактике правонарушений	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка» «Правовое сознание»
1-31	Проведение коррекционной работы с детьми "группы риска", определение основных причин социальной дезадаптации, индивидуальные и групповые консультации для обучающихся	«группа риска»	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9 ЛР16	«Кураторство и поддержка»
1-31	Индивидуальная работа с подростками, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9 ЛР16	«Кураторство и поддержка»
1-31	Оказание социально-психологической помощи подросткам, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Клю руководители	ЛР3 ЛР9 ЛР16	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
21-26	Проведение воспитательных профилактических бесед с обучающимися (спец план)	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9 ЛР16	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
1-	Оказание консультативной помощи	Родители и	ГСК	Зам директора по ВР	ЛР 8	«Взаимодействие с

31	родителям по вопросам наркозависимости подростков, помощь семье в установлении контактов со специалистами, с группой родительской поддержки, консультирование родителей по проблемам созависимости	законные представители		Соц. педагог Кл. руководители	ЛР9 ЛР10 ЛР16	родителями» «Кураторство и поддержка»
1-31	Участие обучающихся в областных, городских, внутриколледжных соревнованиях	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Руководитель физ. Воспитания Кл. руководители	ЛР9 ЛР18	«Ключевые дела ПОО»
16	ЗОЖ: тема «Табакомания. Понятие: пассивный курильщик. Последствия»	1курс	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
1-31	Организация тематических выставок и мероприятий по литературе, живописи, творчеству писателей и поэтов, ученых на базе читального зала	Студенты специальности	ГСК	Зав библиотекой	ЛР5 ЛР11	«Ключевые дела ПОО»
1-31	Акции волонтерского отряда «И Я ПОМОГАЮ»	Волонтерский отряд «И Я ПОМОГАЮ»	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР6	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
20	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	1курс	ГСК	Кл. руководители	ЛР1- ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»
22	Классные часы по финансовой грамотности	1курс	ГСК	Зам директора по УР Цик комиссия эк дисциплин	ЛР4 ЛР18	«Ключевые дела ПОО»
	Организация и проведение мероприятия, посвященного Международному женскому дню 8 марта	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР11 ЛР 15	«Ключевые дела ПОО»
23	Заседание методического объединения	Классные	ГСК	Зам директора по ВР		«Классное руководство и

	классных руководителей	руководители				поддержка»
25	Организация и проведение литературного вечера, приуроченного к празднованию Всемирного дня поэзии	Студ. актив	ГСК	Цикл комиссия гум. дисциплин	ЛР2 ЛР5	«Учебное занятие»
27	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	1курс	ГСК	Кл. руководители	ЛР1- ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»
27	Всемирный день театра	1курс	ГСК	Цикл комиссия гум. Дисциплин	ЛР15 ЛР5	«Учебное занятие»
28	155 лет со дня рождения писателя Максима Горького	1курс	ГСК	Цикл комиссия гум. дисциплин	ЛР2 ЛР5	«Учебное занятие»
АПРЕЛЬ						
1	Сверка списков обучающихся состоящих на различных видах учета	Соц. педагог	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР9	«Кураторство и поддержка»
1	150 лет со дня рождения композитора и пианиста Сергея Васильевича Рахманинова (1873-1943)	1курс	ГСК	Цикл комиссия гум. дисциплин	ЛР1- 12 ЛР5	«Учебное занятие»
3	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	1курс	ГСК	Кл. руководители	ЛР1- ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»
10	КЛАССНЫЙ ЧАС РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ	1курс	ГСК	Кл. руководители	ЛР1- ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»
12	Цикл мероприятий, посвященных Дню космонавтики	1курс	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР1 ЛР2 ЛР5	«Ключевые дела ПОО»
12	День космонавтики	1курс	ГСК	Цикл комиссия гум. дисциплин	ЛР1 ЛР2 ЛР5	«Учебное занятие»
12	200 лет со дня рождения российского классика и драматурга Александра Николаевича Островского (1823-1886)	1курс	ГСК	Цикл комиссия гум. дисциплин	ЛР ЛР5	«Учебное занятие»

15-30	Прохождение производственной практики	1 курс	ГСК	Рук. практик	ЛР13-18	«Ключевые дела ПОО»
МАЙ						
	Заседание методического объединения классных руководителей	Классные руководители	ГСК	Зам директора по ВР		«Классное руководство и поддержка»
1-30	Прохождение производственной практики	1 курс	ГСК	Рук. практик	ЛР13-18	«Ключевые дела ПОО»
ИЮНЬ						
1	Сверка списков обучающихся состоящих на различных видах учета	Соц. педагог	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР9	«Кураторство и поддержка»
1-14	Прохождение производственной практики	1 курс	ГСК	Рук. практик	ЛР13-18	«Ключевые дела ПОО»
15	Заседание методического объединения классных руководителей	Классные руководители	ГСК	Зам директора по ВР		«Классное руководство и поддержка»
22	День памяти и скорби	Студ. Актив	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР1 ЛР2 ЛР5	«Ключевые дела ПОО»
1-30	Организация деятельности Учебно-воспитательной комиссии и Комиссии по профилактике правонарушений	Члены Учебно-воспитательной комиссии и Комиссии по профилактике правонарушений	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР9 ЛР16	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка» «Правовое сознание»
1-30	Проведение коррекционной работы с детьми «группы риска», определение основных причин социальной дезадаптации, индивидуальные и групповые консультации для обучающихся	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Кураторство и поддержка»

1-30	Индивидуальная работа с подростками, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Кураторство и поддержка»
1-30	Оказание социально-психологической помощи подросткам, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР3 ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
6-11	Проведение воспитательных профилактических бесед с обучающимися (спец план)	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
1-30	Оказание консультативной помощи родителям по вопросам наркозависимости подростков, помощь семье в установлении контактов со специалистами, с группой родительской поддержки, консультирование родителей по проблемам созависимости	Родители и законные представители	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР 8 ЛР9 ЛР10	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
1-30	Участие обучающихся в областных, городских, внутриколледжных соревнованиях	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Руководитель физ. Воспитания Кл. руководители	ЛР9 ЛР15	«Ключевые дела ПОО»
22	День памяти и скорби	1курс	ГСК	Цикл комиссия гум. Дисциплин	ЛР1 ЛР2 ЛР5	«Учебное занятие»
27	День молодежи	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Руководитель физ. Воспитания Кл. руководители	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
28	Вручение сертификатов о профессиональном образовании	1 курс	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР5 ЛР11	«Ключевые дела ПОО»
ИЮЛЬ						
8	День семьи любви и верности	Студенты	ГСК	Зам директора по ВР Кл.	ЛР2	«Ключевые дела ПОО»

		специальности		руководители	ЛР5 ЛР11	
14	280 лет со дня рождения поэта Гавриила Романовича Державина	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР2 ЛР5 ЛР11	«Ключевые дела ПОО»
19	130 лет со дня рождения поэта Владимира Владимировича Маяковского (1893-1930)	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР2 ЛР5 ЛР11	«Ключевые дела ПОО»
30	День военно-морского флота	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР2 ЛР5 ЛР11	«Ключевые дела ПОО»
1- 31	Проведение коррекционной работы с детьми "группы риска", определение основных причин социальной дезадаптации, индивидуальные и групповые консультации для обучающихся	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Кураторство и поддержка»
1- 31	Индивидуальная работа с подростками, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Кураторство и поддержка»
1- 31	Оказание социально-психологической помощи подросткам, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР3 ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
АВГУСТ						
1- 31	Проведение коррекционной работы с детьми "группы риска", определение основных причин социальной дезадаптации, индивидуальные и групповые консультации для обучающихся	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Кураторство и поддержка»
1- 31	Индивидуальная работа с подростками, находящимся в социально-опасном	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог	ЛР3 ЛР9	«Кураторство и поддержка»

	положении					
1-31	Оказание социально-психологической помощи подросткам, находящимся в социально-опасном положении	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Соц. педагог Кл. руководители	ЛР3 ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка»
12	День физкультурника	Студенты специальности	ГСК	Руководитель физ воспитания Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР2 ЛР5 ЛР11	«Ключевые дела ПОО»
22	Участие в городском мероприятии День Государственного Флага Российской Федерации	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР2 ЛР5 ЛР11	«Ключевые дела ПОО»
23	80 лет со дня победы советских войск над немецкой армией битве под Курском в 1943 году	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР2 ЛР5 ЛР11	«Ключевые дела ПОО»
27	Участие в городском мероприятии «День российского кино»	Студенты специальности	ГСК	Зам директора по ВР Кл. руководители	ЛР2 ЛР5 ЛР11	«Ключевые дела ПОО»
26-31	Изучение личных дел студентов	Классные руководители	ГСК	Зам директора по ВР		«Взаимодействие с родителями» «Классное руководство и поддержка»
26-31	Подготовка и издание «Памятки Первокурсника»	Классные руководители	ГСК	Зам директора по ВР	ЛР2 ЛР11	«Классное руководство и поддержка»
30	Методический семинар классных руководителей «Основные направления деятельности классных руководителей 1-го курса»	Классные руководители	ГСК	Зам директора по ВР	ЛР3 ЛР9	«Классное руководство и поддержка»
	Заседание методического объединения классных руководителей «Цели и задачи	Классные руководители	ГСК	Зам директора по ВР	ЛР3 ЛР9	«Классное руководство и поддержка»

	воспитательной деятельности на учебный год»					
30	Родительское собрание «Адаптация первокурсников в колледже»	Классные руководители	ГСК	Зам директора по ВР	ЛР3 ЛР9	«Взаимодействие с родителями» «Классное руководство и поддержка»