

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КАМЕНСК-УРАЛЬСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом директора
ГАПОУ СО «Каменск-
Уральский агропромышленный
техникум»
С.И. Некрасова
Пр.№57-уч от 19.05.2025

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
АД.02 Основы финансовой грамотности
(для лиц с ограниченными возможностями здоровья –
с различными формами умственной отсталости)

Для профессиональной подготовки рабочих с ОВЗ:

16472 «Пекарь»

Форма обучения: очная

Срок обучения: 10 месяцев.

Уровень освоения: базовый

Каменск-Уральский,

2025г.

Рабочая программа учебной дисциплины **АД.02 Основы финансовой грамотности** является частью адаптированной основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 16472 «Пекарь (для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости).

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Каменск-Уральский агропромышленный техникум».

Разработчик рабочей программы: Овсянникова Ирина Ивановна, преподаватель ВКК.

Рецензент:

М.М. Гайсина

Фамилия, Имя, Отчество

Зав. отделением

должность

ГАПОУ СО «КУАТ»

место работы

Рассмотрена на заседании ПЦК, протокол №1 от 19.05.2025

Руководитель ПЦК: Симкина А.Р.

Рассмотрена на заседании педагогического совета, протокол №12 от 19.05.2025

Председатель: Некрасов С.И.

Согласована на заседании НМС, протокол №1 от 19.05.2025

Председатель: Э.В. Павлова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	10
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины АД.02 «Основы финансовой грамотности» является частью основной образовательной программы.

Учебная дисциплина АД.02 «Основы финансовой грамотности» обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл, включена в ОПОП за счет часов вариативной части.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1 ОК 2 ОК 2 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК.9 ОК.10 ОК.11	У1. Определять и рассчитывать доходы и расходы У2. Определять положительные и отрицательные стороны использования кредита У3. Рассчитывать простые и сложные проценты по кредитам У4. Оценивать степень риска инвестиционного продукта У5. Находить информацию о финансовом продукте У6. Рассчитывать страховой платеж и страховое возмещение У7. Рассчитывать налоговый вычет У8. Рассчитывать пенсионные накопления	31. Виды и формы оплаты труда 32. Доходы, облагающиеся налогами 33. Выгоды и риски разных видов кредитования 34. Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации 35. Виды страховых продуктов 36. Особенности различных способов сбережений

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 30 часов, в том числе: аудиторные занятия – 30 часов, самостоятельные работы – 0 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины виды учебный работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>30</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>30</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>0</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов	Объём часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
		Аудиторные занятия	Самостоятельная работа	
Тема 1. Доходы и расходы	Содержание учебного материала	4		ОК 1 ОК 2 ОК 2 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК.9 ОК.10 ОК.11
	Понятие доходов и расходов семьи. источники доходов в семье (заработная плата, пенсии, социальные пособия и т.п.). Постоянные и переменные доходы. Основные статьи затрат в семье. Сущность денег и их роль в экономике семьи. Признаки подлинности денег			
	Определение признаков подлинности денег			
Тема 2. Финансовое планирование и бюджет	Содержание учебного материала	4		ОК 1 ОК 2 ОК 2 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК.9 ОК.10 ОК.11
	Структура семейного бюджета. Принципы составления семейного бюджета. Прогнозирование расходов семейного бюджета. Контроль расходов семейного бюджета и его методы. Способы оптимизации расходов. Профицит и дефицит бюджета			
	Расчет семейного бюджета.			
Тема 3. Личные сбережения	Содержание учебного материала	4		ОК 1 ОК 2 ОК 2 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК.9 ОК.10 ОК.11
	Личный финансовый план. Личные финансовые цели и стратегия их достижения. Банки: чем они могут быть полезны. Основные виды банковских услуг.: виды вкладов, кредитование, расчетно-кассовые операции. Система страхования вкладов, дебетовая карта, кредитная карта. Ставки процента по сберегательному вкладу. Капитализация процентов			
	Расчет процентов по банковским вкладам			
Тема 4. Кредитование	Содержание учебного материала	4		ОК 1 ОК 2 ОК 2 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК.9 ОК.10 ОК.11
	Понятие кредита. Банковский кредит и его основные виды. Основные принципы кредита (срочность, платность и возвратность). Ипотечный кредит, его специфика. Автокредит. Условия кредитования. Стоимость кредита. Ставки процента по банковскому кредиту, микрозайму. Типичные ошибки при использовании кредита			

	Расчет простых и сложных процентов по банковским кредитам			
Тема 5. Инвестирование	Содержание учебного материала	4		ОК 1 ОК 2 ОК 2 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК.9 ОК.10 ОК.11
	Сущность инвестирования. Отличия инвестирования от сбережения. Сберегательные и инвестиционные продукты: сходство и отличия. Инвестиционные риски: оценка и учет. Роль ценных бумаг как источника дохода. Фондовый рынок, финансовый риск, инвестиционный портфель, облигация, акция, дивиденд, номинал, фондовая биржа			
	Расчет дивидендов по ценным бумагам			
Тема 6. Страхование	Содержание учебного материала	4		ОК 1 ОК 2 ОК 2 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК.9 ОК.10 ОК.11
	Сущность страхования. Виды страхования. Типичные ошибки при страховании. Страховой случай, страховая премия, страховая выплата, договор страхования, страховая компания. Страхование гражданской ответственности, обязательное страхование, личное страхование, страхование жизни, ОСАГО, КАСКО			
	Расчет страхового платежа и страхового возмещения			
Тема 7. Риски и финансовая безопасность	Содержание учебного материала	2		ОК 1 ОК 2 ОК 2 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК.9 ОК.10 ОК.11
	Мошенничество с пластиковыми картами. Мошенничество с кредитами. Финансовые пирамиды. Как избежать мошенничества. Права потребителя финансовых услуг. Как ЦБ РФ защищает права потребителей финансовых услуг. Способы сокращения финансовых рисков			
Тема 8. Налоги	Содержание учебного материала	4		ОК 1 ОК 2 ОК 2 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК.9 ОК.10 ОК.11
	Налоги, виды налогов: НДФЛ, имущественный, транспортный и земельный налоги). Объект налогообложения, налоговая база, налоговый период, налоговый резидент, налоговая ставка. Налоговая декларация. Налоговый вычет			
	Расчет налогового вычета			
	Содержание учебного материала			

Тема 9. Пенсионное обеспечение	Обязательное пенсионное обеспечение, добровольное пенсионное страхование, страховой стаж, негосударственные пенсионные фонды, альтернативные виды пенсионных накоплений	4		ОК 1 ОК 2 ОК 2 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК.9 ОК.10 ОК.11
	Расчет пенсионных накоплений с помощью пенсионного калькулятора			
Максимальная учебная нагрузка (всего)		30		
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		30		
Самостоятельная работа обучающегося (всего)		0		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа дисциплины реализуется в учебном кабинете социально-гуманитарных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

1. Рабочие места по количеству обучающихся;
2. Рабочее место преподавателя;
3. Комплект учебно-наглядных пособий, демонстрационных материалов;
4. Проектор;
6. Компьютер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы.

3.2.1. Печатные издания.

Основные источники и литература:

1. Жданова А.О, Финансовая грамотность: Материалы для обучающихся СПОМ:ВИТАПРЕСС, 2014,
2. Симоненко В.Д. Основы предпринимательства. 10-11 кл.: Учеб. пособие. — М.: ВИТАПРЕСС, 2014.

Дополнительные источники:

1. Архипов А. П, Албука страхования: М.:ВИТА-ПРЕСС, 2013.
2. Балакина А. П. Налоги России. Курс «Основы налоговой грамотности». М.:ВИТАПРЕСС, 2013,
3. Горелая, Н. В. Организация кредитования в коммерческом банке : учеб. пособие / Н.В. Горелая. - М. : Форум : ИНФРА-М, 2012.-207 с.
4. Конаш Дмитрий. Сохранить и приумножить: Как грамотно и с выгодой

управлять сбережениями. — М.: Альпина Паблишер, 2013.

5. Орлов-Карба П.А. Обязательное социальное страхование в Российской Федерации. М.: изд. дом ГУ ВШЭ, 2013.

6. Скворцов О.13, Налоги и налогообложение: учеб. Пособие для студ. Сред. Проф. Учеб.Заведений / О.13. Скворцов. 8-е издание, испр. — Мю: Издательский центр «Академия», 2013, - 224с.

7. Перекрестова Л.В. Финансы, денежное обращение и кредит. Практикум учебное пособие Издательский центр «Академия» 2014 — 224с.

8. Роль кредита и модернизация деятельности банков в сфере кредитования: монография/ под ред. О. И, Лаврушина. -М. : ТОРУС, 2012. - 267 с.

9. Тавасиев, А. М, Банковское дело: управление кредитной организацией : учеб. пособие/ А. М. Тавасиев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М, : Дашков и К, 2011, — 639 с.

10. Фабоцци Ф. Финансовые инструменты. — М.: ЭКСМО, 2014

11. Янин О.13. Финансы, денежное обращение и кредит: учеб. для студ. сред. проф. учеб. заведений ОС, Янин. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. 192 с. 10

Интернет-ресурсы:

1. Азбука финансов - универсальный портал о личных финансах и финансовой грамотности [Электронный ресурс] — Режим доступа: [www.azbukafinansov](http://www.azbukafinansov.ru)

2. Основы финансовой грамотности [Электронный ресурс]

3. Сайт Центра повышения финансовой грамотности. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.gorodfinansov.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:	
Виды и формы оплаты труда	Текущий контроль: Оценка за устный опрос
Доходы, облагающиеся налогами	Текущий контроль: Оценка за устный опрос
Выгоды и риски разных видов кредитования	Текущий контроль: Оценка за устный опрос
Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации	Текущий контроль: Оценка за устный опрос
Виды страховых продуктов	Текущий контроль: Оценка за устный опрос
Особенности различных способов сбережений	Текущий контроль: Оценка за устный опрос
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:	
У1. Определять и рассчитывать доходы и расходы	Текущий контроль: Оценка по результатам выполнения самостоятельной работы
У2. Определять положительные и отрицательные стороны использования кредита	Текущий контроль: Оценка по результатам выполнения самостоятельной работы
У3. Рассчитывать простые и сложные проценты по кредитам	Текущий контроль: Оценка по результатам выполнения самостоятельной работы
У4. Оценивать степень риска инвестиционного продукта	Текущий контроль: Оценка по результатам выполнения самостоятельной работы Промежуточная аттестация: Оценка на дифференцированном зачете
У5. Находить информацию о финансовом продукте	Текущий контроль: Оценка по результатам

	<i>выполнения самостоятельной работы</i>
У6. Рассчитывать страховой платеж и страховое возмещение	Текущий контроль: <i>Оценка по результатам выполнения самостоятельной работы</i>
У7. Рассчитывать налоговый вычет	Текущий контроль: <i>Оценка по результатам выполнения самостоятельной работы</i>
У8. Рассчитывать пенсионные накопления	Текущий контроль: <i>Оценка по результатам выполнения самостоятельной работы</i>

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ:

«отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко;

«хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками;

«удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки;

«неудовлетворительно» теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КАМЕНСК-УРАЛЬСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДЕНА

Приказом директора
ГАПОУ СО «Каменск-Уральский
агропромышленный техникум»

С.И. Некрасова

Пр.№57-уч от 19.05.2025

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
АД.03 «Психология общения и культура речи»
(для лиц с ограниченными возможностями здоровья-
с различными формами умственной отсталости)

По программе профессиональной подготовки:

16472 «Пекарь»

Форма обучения: очная

Срок обучения: 10 месяцев

Уровень освоения: базовый

Каменск – Уральский,

2025

Рабочая программа по учебной дисциплине **АД.03 «Психология общения и культура общения»** является частью адаптированной основной программы профессиональной подготовки по профессии 16472 «Пекарь» для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости; разработана с учетом особенностей психофизического развития обучающихся

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Каменск-Уральский агропромышленный техникум»

Разработчик рабочей программы:

Кириллова Елена Константиновна, педагог-психолог

Рецензент:

М.М. Гайсина

Фамилия, Имя, Отчество

Зав. отделением

должность

ГАПОУ СО «КУАТ»

место работы

Рассмотрена на заседании ПЦК, протокол №1 от 19.05.2025

Руководитель ПЦК: Симкина А.Р.

Рассмотрена на заседании педагогического совета, протокол №12 от 19.05.2025

Председатель: Некрасов С.И.

Согласована на заседании НМС, протокол №1 от 19.05.2025

Председатель: Э.В. Павлова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
ПЕРЕЧЕНЬ ЛИТЕРАТУРЫ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ И КУЛЬТУРА РЕЧИ»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины АД.03 «Психология общения и культура речи» является частью адаптированной основной программы профессиональной подготовки по профессии 16472 «Пекарь» для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Психология общения и культура речи» входит в общепрофессиональный цикл АОППП

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

Цель – создание условий для коррекции коммуникативных способностей обучающихся, направленных на социализацию личности в обществе.

Задачи:

1. Скорректировать коммуникативные навыки общения в различных жизненных ситуациях.

2. Создать условия для формирования адекватной оценки собственной личности посредством межличностного общения.

3. Прививать навыки общения в различных ситуациях, умения противостоять отрицательным воздействиям среды.

4. Создать условия для осознанного овладения обучающимися речевыми средствами общения, правильного применения выразительных (невербальных) средств общения: жестами, мимикой, пантомимикой, интонацией.

5. Выбатывать у обучающихся положительные черты характера, способствующие взаимопониманию в коммуникативной деятельности. Выявить творческие способности обучающихся, помогающие в процессе общения.

7. Способствовать формированию социально привлекательных качеств личности: терпимости, стремления к сотрудничеству с другими людьми, уважения их личности, позиции, точки зрения.

8. Способствовать социальной адаптации обучающихся через коррекцию личностных качеств.

В результате освоения дисциплины «Психология общения и культура речи» обучающийся с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости должен

уметь:

-применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;

-толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные психологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния;

- определять особенности и манеры поведения, черту характера;

- проявлять уважение и доброжелательное отношение к людям;

- определять эмоциональное состояние человека;

- строить свою устную речь в беседе (общении) с ровесниками и взрослыми;

- выбирать такие стили, средства, приёмы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения;
- эффективно взаимодействовать в команде;
- задавать открытые, закрытые и альтернативные вопросы, вести «малый разговор»;
- избегать типичных ошибок слушания;
- передавать информацию другим на вербальном и невербальном уровне;
- находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся в жизни
- уметь выравнять эмоциональное напряжение;
- найти выход из простейшей конфликтной ситуации;
- контролировать свои чувства и понимать чувства других людей;
- уметь управлять своими эмоциями в конфликтной ситуации

знать:

- методы и способы эффективного общения через выбор средств убеждения и оказания влияния на партнёров по общению;
- правила поведения в обществе;
- о добре и зле;
- о качестве культурной речи;
- об эмоциональном компоненте общения;
- формулы речевого этикета;
- задачи общения, специфику общения, средства общения (вербального, невербального);
- об особенностях каждого стиля общения (официально-деловой, разговорный).

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины

По учебному плану 16472 «Пекарь» для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости. на освоение учебной дисциплины «Психология общения и культура речи» (для лиц с ограниченными возможностями здоровья- с различными формами умственной отсталости) отводится максимальной учебной нагрузки обучающегося - **30** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки – **30** часа,

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	30
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	30

2.2. ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы обучающихся		Количество часов макс./ауд.
1	2		3
Раздел 1. Коммуникативная культура личности			10
	Содержание учебного материала:		
	1-2	Структура и средства общения.	2
	3-4	Невербальные средства общения.(тренинг, игра)	2
	5-6	Вербальное общение. (тренинг, игра)	2
	7-8	Стили общения. Техники эффективного знакомства.	2
	9-10	Манипулирование. Понятие «Манипуляция» Причины манипуляции. Способы манипулирования людьми и как им противостоять.	2
Раздел 2. Межличностное общение			14
	Содержание учебного материала:		
	11-12	Механизмы межличностного восприятия.	2
	13-14	Психологические защиты. Барьеры в общении.	2
	15-16	Конструктивное общение. Контроль эмоций.	2
	17-18	Активное и пассивное слушание. Тест «Умеете ли вы слушать»	2
	19-20	Самопрезентация. Приёмы расположения к себе.	2
	21-22	Конфликт. Стили разрешения конфликтов.	2
	23-24	Общение и его роль в трудных жизненных ситуациях (в форме тренинга «Помоги мне словом»).	2
Раздел 3. Совершенствование навыков культуры устной речи			6
	25-26	Понятие и функции этикета, правила хорошего тона. Мы живём среди людей. (Познакомить с понятиями речевого и письменного этикета, вежливость, воспитанность, принципами культурного поведения.	2
	27-28	Речевой этикет – правила поведения в общественных местах, в том числе транспорте (в форме игры «К вам пришли гости» «Поведение в гостях, на мероприятиях, кино, спектаклях, балете, концерте, экскурсии»)	2
	29-30	Навыки эффективного общения с работодателем в форме деловой игры «Хочу устроиться к Вам на работу или диалог с работодателем»	2
Всего аудиторной нагрузки (практические занятия), час.:			30
Максимальная учебная нагрузка (всего)			30

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для реализации учебной дисциплины в техникуме имеется в наличии учебный кабинет, кабинет психолога, библиотека с зоной эмоционально-психологической разгрузки, тренажёрный зал, теннисный стол.

№ п/п	Содержание	Количество
1.	Условия материально-технического обеспечения	
	Кабинет для проведения практических занятий (тренингов, ролевых, деловых игр).	1
	Комплект ученических столов и стульев по количеству обучающихся посадочных мест.	1
	Рабочий стол преподавателя.	1
	Мультимедийный проектор	1
	Экран настенный	1
	Демонстрационная учебная доска	1
2.	Условия учебно-методического и информационного обеспечения	
2.1.	Экранно-звуковые пособия	
	Музыкальные произведения зарубежных и русских композиторов (Л. Бетховен «Лунная соната, Мелодия слёз», И. Штраус «Ромео и Джульетта», Е. Дога «Мой ласковый и нежный зверь», И. Крутой «Нежность, Песнь о друге»).	6
	Фильмы художественные и мультфильмы зарубежных и российских режиссеров: «Доживём до понедельника», «Розыгрыш», «Школа», «Головоломка»	5
2.2.	Дидактические материалы	
	Комплект диагностических материалов	5
	Презентация «Эмоции», «Конфликты».	2
	Комплект карточек с ситуациями.	1
	Комплект карточек «Эмоции», «Вежливые слова»	2
	Комплект красок акварельных, гуашь.	12
	Комплект цветных карандашей.	12
	Комплект бумаги белой, цветной.	12
3.	Организационные условия	
	Проведение групповых коррекционных занятий	
	Проведение индивидуальных коррекционных занятий.	
	Организация диагностики.	
	Тренинги.	
	Ситуационные игры.	
	Чередование видов деятельности.	
	Рассказ. Беседа. Объяснение.	
	Анкетирование.	
	Арт-терапия.	
	Релаксация.	
	Игротерапия.	

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Преподаватель обеспечивает организацию и проведение текущего контроля демонстрируемых обучающимися знаний, умений. Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий в форме тренинга, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий. Формы и методы текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются преподавателем и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Для текущего контроля по дисциплине разрабатываются контрольно-измерительные материалы.

Фонд оценочных средств включает в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблица).

Модуль (раздел, тема) учебной дисциплины	Результаты (освоенные умения, освоенные знания, представления)	Формы и методы контроля
Раздел 1 Коммуникативная культура личности	Умеет: - общаться с разными людьми; - умеет соблюдать нормы этикета; - применять навыки общения в трудных жизненных ситуациях Знает: - задачи общения, виды, особенности делового общения, - средства невербального общения; - коммуникативные умения.	Текущий контроль – выполнение практического задания в форме тренинга с использованием методов наблюдения, беседы, вопросов и ответов.
Раздел 2 Межличностное общение	Умеет: - воспринимать и понимать людей в общении; - передавать информацию другим на вербальном и невербальном уровне; - работать в команде, проявляя эмоциональную устойчивость, творческий подход при групповой работе; - слушать говорящего; - преодолевать барьеры между говорящим и слушателем Знает: - средства вербального, невербального общения; - правила поведения в общественных местах; - навыки эффективного общения с работодателем.	Текущий контроль – выполнение практических заданий в форме тренинга ведения переговоров в конфликтных ситуациях, ролевой игры с использованием методов наблюдения, беседы, вопросов и ответов
Раздел 3 Эмоциональная окраска	Умеет: - понимать чувства других людей; - управлять своими эмоциями в	Текущий контроль – выполнение практического задания в форме тренинга с

общения	конфликтной ситуации; - различать понятия положительные и отрицательные эмоции. Знает: - о путях саморегуляции; - о культуре эмоций и чувств; - о способах взаимодействия с отрицательными эмоциями	использованием методов наблюдения, беседы, вопросов и ответов. практические работы; решение ситуационных задач; деловые игры; наблюдение; тестирование; презентация
Раздел 4 Совершенствование навыков культуры устной речи	Умеет: - различать понятия монолог и диалог; - правильно пользоваться речевым этикетом в общении; - применять этику общения с разными людьми, в т.ч. с работодателем. Знает: - этику речевой коммуникации; - формулы речевого этикета; - этику в общении с работодателем.	Текущий контроль – выполнение практического задания в форме тренинга с использованием методов наблюдения, беседы, вопросов и ответов. практические работы; решение ситуационных задач; деловые игры; наблюдение; тестирование; презентация.

ПЕРЕЧЕНЬ ЛИТЕРАТУРЫ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

Основные источники:

1. Панфилова А.П. Теория и практика общения. - М.: «Академия», 2016.
2. Панфилова А.П. Психология общения. М.: ОИЦ «Академия», 2016.
3. Столяренко Л.Д. Психология общения: учебник / Л.Д.Столяренко, С.И.Самыгин. Изд. 2-е. –Ростов н/Д: Феникс, 2017. (Среднее профессиональное образование).

Дополнительная литература:

1. Бадмаев Б.Ц. Психология обучения речевому мастерству. М., 2008– 214с..
2. Богуславская Н.Е., Купина Н.А. Веселый этикет (учебное пособие по развитию
1. Корягина М.А., Антонова Н.В. Психология общения. М.: Изд. Юрайт, 2014
2. Корягина М.А., Антонова Н.В. Социальная психология. М.: Изд. Юрайт, 2014
3. Кузнецов И.Н. Деловое общение. Ростов н/Д: Феникс, 2014
4. Столяренко Л.Д., Самыгин С.И. Психология общения: учебник. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 317 с.
5. Пугачев, В.П. Тесты, деловые игры, тренинги в управлении персоналом [Текст] /В.П. Пугачев.– М.: АСПЕКТ-ПРЕСС, 2001.
6. Панфилова М.А. Игротерапия общения: Тесты и коррекционные игры. Практическое пособие для психологов, педагогов и родителей. – М.: “Издательство ГНОМ и Д”, 2008. – 160с. (В помощь психологу.)
7. Разогревающие игры и психотехники // Основы технологии группового тренинга. Психотехники - И.В. Вачков. Учебное пособие. Издательство «Ось-89», 2011.
8. Развитие культуры общения в подростковой среде //Программа, разработки занятий, рекомендации - авт.-сост. О.Н.Рудякова.-Волгоград:Учитель,2011.-151с.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КАМЕНСК-УРАЛЬСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом директора
ГАПОУ СО «Каменск-Уральский
агропромышленный техникум»
С.И. Некрасова
Пр.№57-уч от 19.05.2025

АДАптированная ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
АД.04 «БИОЛОГИЯ С ЭЛЕМЕНТАМИ ЭКОЛОГИИ»
(для лиц с ограниченными возможностями здоровья – с легкой и умеренной формой
умственной отсталости)

Для профессиональной подготовки рабочих с ОВЗ:
16472 «Пекарь»
Форма обучения: очная
Срок обучения: 10 мес.
Уровень освоения: базовый

Каменск-Уральский

2025

Адаптированная программа учебной дисциплины АД. 04. «Биология с элементами экологии» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 29.12.2014) (зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480) и ФГОС по специальности среднего профессионального образования ПК Программа профессиональной подготовки: «16472 Пекарь», утвержденного приказом Минобрнауки России от 14.04.2022 N 235 (зарегистрировано в Минюсте России 24.05.2022 N 68567).

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Каменск-Уральский агропромышленный техникум»

Разработчик:

Аввакумова Надежда Витальвна, преподаватель

Рецензент:

М.М. Гайсина
Фамилия, Имя, Отчество

Зав. отделением
должность

ГАПОУ СО «КУАТ»
место работы

Рассмотрена на заседании ПЦК, протокол №1 от 19.05.2025

Руководитель ПЦК: Симкина А.Р.

Рассмотрена на заседании педагогического совета, протокол №12 от 19.05.2025

Председатель: Некрасов С.И.

Согласована на заседании НМС, протокол №1 от 19.05.2025

Председатель: Э.В. Павлова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт адаптированной программы учебной дисциплины программы	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины.....	7
3. Условия реализации программы учебной дисциплины.....	13
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Адаптированная программа учебной дисциплины АД.04. «Биология с элементами экологии» является частью основной профессиональной образовательной программы для профессиональной подготовки рабочих с ОВЗ. Адаптированная программа учебной дисциплины АД.04. «Биология с элементами экологии» является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО для профессиональной подготовки рабочих с ОВЗ.

Адаптированная программа учебной дисциплины является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы общих компетенций.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются личностные, метапредметные и предметные результаты в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования: личностные (ЛР), метапредметные (МР), предметные для базового уровня изучения (ПРБ).

1.3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина АД. 04. «Биология с элементами экологии» входит в цикл общеобразовательных дисциплин и изучается с учетом профиля (технического) профессионального образования для профессиональной подготовки рабочих с ОВЗ

Программа учебной дисциплины «Биология с элементами экологии» разработана для обучения обучающихся по общеобразовательным дисциплинам на базе основного общего образования.

Знание биологических закономерностей становится необходимым для всей деятельности человека, а экологическое образование и воспитание молодежи приобретает статус социального заказа общества. Изучение курса «Биология с элементами экологии» способствует синтезу данных из различных отраслей в биологии, географии, физики, химии, обеспечивая закрепление

Синхронизации личностных, метапредметных и предметных результатов с ОК в рамках учебной дисциплины

09 ОК	ЛР и МР
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	ЛР3.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
	<u>УУПД 1. базовые логические действия:</u> УУПД 1.1 самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; УУПД 1.2 устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; УУПД 1.3 определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; УУПД 1.4 выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; УУПД 1.5 вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; УУПД 1.6 развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;
	<u>УРД 1 самоорганизация:</u> самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; оценивать приобретенный опыт; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения профессиональной деятельности;	ЛР6.4 готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; ЛР8.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.
	<u>УУПД 2 базовые исследовательские действия:</u> владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

	формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; <u>УУПД 3 работа с информацией:</u> владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных	ЛР3.4 осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ЛР4.4 готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; ЛР6.1 готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; ЛР6.2 готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; ЛР6.3 интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

ситуациях;	ЛР6.4 готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; <u>УРД 2 самоконтроль:</u> давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	ЛР1.5 готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; ЛР1.6 умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; ЛР1.7 готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; ЛР3.5 ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; ЛР8.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. <u>УКД 2 совместная деятельность:</u> понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. <u>УРД 4 принятие себя и других людей:</u> принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; признавать свое право и право других людей на ошибки;

	развивать способность понимать мир с позиции другого человека.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	ЛР8.1 сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; ЛР8.2 совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; ЛР8.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.
	<u>УКД 1 общение:</u> осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	ЛР1.1 сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; ЛР1.2 осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; ЛР1.3 принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; ЛР1.4 готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; ЛР1.5 готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; ЛР1.6 умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; ЛР1.7 готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

	ЛР2.1 сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ЛР2.2 ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; ЛР2.3 идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; ЛР3.1 осознание духовных ценностей русского народа; ЛР3.2 сформированность нравственного сознания, этического поведения; ЛР3.5 ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; ЛР4.2 способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; ЛР4.3 убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; <u>УРД 3 эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</u> самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды,	ЛР4.1 эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и

ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	общественных отношений; ЛР7.1 сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; ЛР7.2 планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; ЛР7.3 активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; ЛР7.4 умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; ЛР7.5 расширение опыта деятельности экологической направленности;
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	ЛР5.1 сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; ЛР5.2 потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; ЛР5.3 активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	ЛР2.1 сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

По учебному предмету « Биология» требования к предметным результатам освоения курса биологии должны включать требования к результатам освоения базового курса и дополнительно отражать:

ПР1:освоение знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, о выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественнонаучной картины мира; о методах научного познания;

ПР 2 :овладение умениями обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, в развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

ПР 3: развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

ПР 4: воспитание убежденности в возможности познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;

ПР 5: использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснования и соблюдения мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдению правил поведения в природе.

ПР 6 :объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественно-научной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменчивость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;

ПР 7 :решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морфологическому критерию;

ПР 8 : выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах.

ПР 9 : сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;

ПР 10 : анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;

ПР 11: изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;

ПР 12 : находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать.

ПР 13 : уметь использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

ПР 14 : для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;

ПР 15 : оказания первой помощи при травматических, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

ПР 16 : оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение).

ПР 17 : основные положения биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения, учения В.И.Вернадского о биосфере, законы Г.Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности;

ПР 18 : строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем;

ПР 19 : сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения, действия искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере;

ПР 20 : вклад выдающихся (в том числе отечественных) ученых в развитие биологической науки;

ПР 21 : биологическую терминологию и символику;

2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	30
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	30
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
АД.04.«БИОЛОГИЯ С ЭЛЕМЕНТАМИ ЭКОЛОГИИ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы обучающихся		Объем часов	Формируемые компетенции
1	2			ОК 1-9 ПР1-ПР19
Введение	Понятие о науке, цели и задачи.			
Раздел 1.	Основы биологии		10	
Тема 1.1. Строение и размножение растений	Содержание учебного материала			
	1.	Клетка – элементарная живая система и основная единица всех живых организмов.	2	
	2.	Химическая организация клетки. Органические и неорганические вещества клетки и живых организмов. Белки, углеводы, липиды, нуклеиновые кислоты и их роль в клетке.	2	
	3.	Морфологические и биологические особенности растительных организмов. Общее знакомство с овощными и плодовыми растениями.	2	
	4.	Размножение растений. Вегетативное и генеративное размножение растений. Типы плодов.	2	
	5.	Классификация овощных и плодовых растений.	2	
	Практические работы:			
	№1 по теме: «Изучение строения листьев и цветка сельскохозяйственных культур» № 2 по теме: «Изучение строения листьев и цветка овощных культур» № 3 по теме: «Изучение строения листьев и цветка плодовых культур»		-	
	Самостоятельная работа обучающихся:			
	Заполнение таблицы «Описание клеток растений» Подготовить сообщение по теме: «Характеристика тканей», выполнить схематические рисунки.		-	
Тема 1.2. Рост и развитие растений	Содержание учебного материала		6	ОК 1-9 ПР1-ПР19
	1.	Рост и развитие корневой системы. Фазы развития генеративных и вегетативных органов растений.	2	
	2.	Растения разной продолжительности жизни. Осенние явления в жизни растений.	2	

	3.	Условия жизни овощных растений.	1	
	4.	Условия жизни плодовых растений.	1	
	Практическая работа № 4 по теме: «Изучение корневой системы растений»			
	Практическая работа № 5 по теме: «Изучение основных типов соцветий растений»			
	Самостоятельная работа обучающихся:			
	Подготовить доклад на тему: «Элементы питания растений» (конспект, рисунок, схема).			
Тема 1.3. Определение семян	Содержание учебного материала		8	ОК 1-9 ПР1-ПР19
	1.	Определение семян сельскохозяйственных культур.	4	
	2.	Определение семян овощных и плодовых культур.	2	
	3.	Проведение экспертизы качества семян.	2	
	Практическая работа № 6 по теме: «Изучение методики определения качества семян с\х, овощных и плодовых культур»			
	Самостоятельная работа обучающихся:			
		Выполнение работы со схемами, рисунками. Оформить отчет по практической работе (составить конспект). Заполнить таблицу.		
Раздел 2.	Основы экологии		6	
Тема 2.1. Основы экологии	Содержание учебного материала		1	
	1.	Природные ресурсы и их использование.	1	
	2.	Загрязняющие вещества и их классификация.	1	
	3.	Воздействие антропогенных факторов.	1	
	4.	Чрезвычайные природные ситуации.	1	
	5.	Обеспечение экологической безопасности в области природоохранной деятельности.		
	6.	Экологические аспекты при организации работ в овощеводстве и плодоводстве.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся:			
		Заполнение таблицы «Вещества-загрязнители». Составить схему классификация природных ресурсов.		
Всего аудиторной нагрузки, ч:			30	
Всего самостоятельная работа обучающегося, ч:				
Максимальной учебной нагрузки			30	

3. ТРЕБОВАНИЯ К МИНИМАЛЬНОМУ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

Реализация программы дисциплины требует кабинета теоретического обучения по предмету «Биология с элементами экологии», который оснащен следующим оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся -30
- рабочее место преподавателя
- образцы – коллекции
- плакаты и таблицы, схемы по изучаемым разделам.

Технические средства обучения:

- проектор мультимедийный;
- экран настенный.

3.1. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Основная литература:

1. Анастасова, Л.П. Самостоятельные работы учащихся по общей биологии [Текст]: учебное пособие / Л.П. Анастасова. – М.: Просвещение , 1989 г.
2. Биология в школе. - М.: Школа – Пресс .2010 .- № 1-12
3. Биология в школе. – М.: учебно-методическая газета 2010 г. - № 13-24 .
4. Бочков, Н.П. «Гены и судьбы» [Текст] / Н.П.Бочкова. - М.: Просвещение, 1990 г.
5. Донецкая, Э.Г. Общая биология [Текст]: учебное пособие - тетрадь с печатной основой для учащихся 10 класс/ Э.Г.Донецкая - Саратов : Лицей , 1997 г.
6. Комиссаров, Б.Д. Методические проблемы биологического образования [Текст]: пособие для учителей / Б.Д. Комиссаров. - М.: Просвещение , 1991 г.
7. Короткова, Л.С. Дидактический материал по общей биологии.10 класс [Текст]: пособие для учителей / Л.С. Короткова. - М.: Просвещение, 1982 г.
8. Муртазин, Г.М. Задачи и упражнения по общей биологии [Текст]: пособие для учителей / Г.М. Муртазин. - М.: Просвещение, 1981 г.
9. Пакулова, В.М. Работа с терминами на уроках биологии [Текст]: книга для учителя / В.М. Пакулова. - М.: Просвещение, 1990 г.
10. Пименов, А.В. Уроки биологии в 10 классе [Текст]: развернутое планирование / А.В. Пименов. – Ярославль: Академия развития, 2001 г.
11. Сивоглазов, В.И.Общая биология. Базовый уровень [Текст]: учебное пособие для 10-11 кл./ В.И, Сивоглазов. – М .: Дрофа, 2005 г.
12. Теремов, А.В. Тестовые задания для проверки знаний учащихся по общей биологии [Текст]: пособие для учителя / А.В.Теремов. – М: ТЦ « Сфера», 2001 г.

Дополнительная литература :

1. Богданова, Т.Л. Биология: задания и упражнения [Текст]: пособие для поступающих в вузы / Т.Л. Богданова. - М .: Высшая школа , 1991 г.
2. Дубинин, Н.П. Генетика и человек [Текст]: книга для внеклассного чтения / Н.П. Дубинин. - М.: Просвещение, 1978 г.
3. Киселева, З.С. «Генетика» [Текст]: учебное пособие по факультативному курсу для учащихся 10 кл. / З.С.Киселева. - М.: Просвещение , 1993г.
4. Я иду на урок биологии [Текст]: книга для учителя. - М .: Издательство «Первое сентября», 2002 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение завершающей аттестации и текущего контроля демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков. Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий. Формы и методы текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Для текущего контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблица).

Раздел (тема) учебной дисциплины	Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
Раздел 1.	Умеет: работать с текстом и рисунками из учебной литературы, составлять схемы, заполнять таблицы, формулировать выводы; сравнивать и обобщать изучаемый материал; объяснять морфологические и биологические особенности растительных организмов, условия жизни овощных и плодовых культур; виды размножения на примере растений. Знает: строение растительной клетки, химический состав клетки и её функции; строение листьев и цветков различных культур; особенности роста и развития растений.	Нахождение необходимой информации в учебной и справочной литературе. Выполнение задания по заданному алгоритму, выполнение практических (экспериментальных) работ.	В процессе обучения-текущий контроль (тестирование).
Раздел 2.	- Умеет: заполнять таблицы, составлять блок-схемы, работать с учебной литературой. объяснять воздействие антропогенного фактора на загрязнение окружающей среды; создавать условия для обеспечения экологической безопасности в области природоохранной деятельности при организации работ в овощеводстве и плодоводстве. Знает: виды природных ресурсов и их использование; классификацию веществ-загрязнителей;	Нахождение необходимой информации в учебной литературе, выполнение заданий по заданному алгоритму.	В процессе обучения текущий контроль-тестирование, индивидуальная работа по карточкам, письменный опрос в виде контрольной тестовой работы.

5. Контроль и оценка результата освоения общих компетенций

Формулировка компетенции	УУД ФГОС среднего общего образования	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Уровень сформированности 2-репрод. 3-прод.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Личностные УУД сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности,	- обосновывает собственный выбор	Экспертное наблюдение	3
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Познавательные УУД – выбор наиболее эффективных способов решения задачи в зависимости от конкретных условий; – формулирование проблемы; – самостоятельное создание способов решения проблемы творческого и поискового характера.	- проявляет способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных работ.	2
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Познавательные УУД – самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели; – поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств.	- находит и грамотно использует полученную информацию для эффективного выполнения профессиональных (учебных) задач, профессионального и личностного развития.	Выступления с докладом Защита реферата Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при написании сообщений и рефератов	3
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Познавательные УУД – поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств	- демонстрирует навыки использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при написании	3

ой деятельности.		й (учебной) деятельности.	реферата, доклада, сообщения	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Регулятивные УУД – Саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии, к волевому усилию и к преодолению препятствий	- проявляет ответственность за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Защита реферата Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении групповой работы при написании реферата	2
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Личностные УУД - смыслообразование -Регулятивные УУД - контроль сличение способа действий и его результата с заданным эталоном с целью обнаружения отклонений и отличий от эталона. -коррекция – внесение необходимых дополнений и корректив в план, и способ действия. -оценка – осознание уровня и качества усвоения. -саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии, к волевому усилию и к преодолению препятствий.	- самостоятельно планирует повышение личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебно-теоретической деятельности.	2
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Познавательные УУД -общеучебные универсальные действия - логические универсальные действия.	- проявляет устойчивый интерес к инновациям в области профессиональной (учебной) деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебно-теоретической деятельности.	2

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

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

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КАМЕНСК-УРАЛЬСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом директора
ГАПОУ СО «Каменск-Уральский
агропромышленный техникум»
С.И. Некрасова
Пр.№57-уч от 19.05.2025

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
АД.05 «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»
(для лиц с ограниченными возможностями здоровья-с различными формами
умственной отсталости)

Для профессиональной подготовки рабочих с ОВЗ:
16472 «Пекарь»
Форма обучения: очная
Срок обучения: 10 мес.
Уровень освоения: базовый

Каменск – Уральский,
2025

Рабочая программа учебной дисциплины **«Основы безопасности жизнедеятельности»** является частью адаптированной основной программы профессиональной подготовки по профессии 16472 «Пекарь» для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости; разработана с учетом особенностей психофизического развития обучающихся

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Каменск-Уральский агропромышленный техникум»

Разработчик:

Иванчиков Виталий Александрович, преподаватель

Рецензент:

М.М. Гайсина

Фамилия, Имя, Отчество

Зав. отделением

должность

ГАПОУ СО «КУАТ»

место работы

Рассмотрена на заседании ПЦК, протокол №1 от 19.05.2025

Руководитель ПЦК: Симкина А.Р.

Рассмотрена на заседании педагогического совета, протокол №12 от 19.05.2025

Председатель: Некрасов С.И.

Согласована на заседании НМС, протокол №1 от 19.05.2025

Председатель: Э.В. Павлова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТАЦИОННОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТАЦИОННОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Область применения программы

Программа адаптационной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» является частью адаптированной основной программы профессиональной подготовки по профессии 16472 «Пекарь» для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» входит в общеобразовательный циклоосновной профессиональной образовательной программы и изучается с учетом профиля (технического) профессионального образования квалифицированных рабочих, служащих на базовом уровне.

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих **результатов**:

- **личностных:**

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
- исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

- **метапредметных:**

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности;
- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- формирование установки на здоровый образ жизни;
- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

- **предметных:**

- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

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

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

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

по Учебному плану на освоение учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» отводится:

максимальной учебной нагрузки студента 30 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 30 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	30
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	30

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов
1	2		3
Введение	Содержание учебного материала		2
	1.	Актуальность изучения дисциплины ОБЖ, цели и задачи дисциплины. Основные теоретические положения дисциплины. Значение изучения основ безопасности жизнедеятельности при освоении профессий и специальностей СПО.	2
Раздел 1.Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья			14
Тема 1. Здоровье и здоровый образ жизни	Содержание учебного материала		4
	1	Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества	2
	2	Факторы, способствующие укреплению здоровья. Режим дня, труда и отдыха.. Рациональное питание и его значение для здоровья. . Правила личной гигиены и здоровье человека..	
	3	Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Основные источники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов.	2
Тема 2 Обеспечение личной безопасности в повседневной жизни	Содержание учебного материала		8
	1	Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.	2
	2	Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника	2
	Практические занятия №1 – Изучение и отработка моделей поведения в условиях вынужденной природной автономии. №2 – Пожарная безопасность. Правила личной безопасности при пожаре. №3 – Изучение моделей поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.		2
Раздел 2 Государственная система обеспечения безопасности населения			6
Тема 3 Гражданская оборона	Содержание учебного материала		4
	1.	Гражданская оборона - составная часть обороноспособности страны. Основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. Структура и органы управления гражданской	2

1	2	3
	обороной.	
	2. Современные средства поражения и их поражающие факторы. Мероприятия по защите населения. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени. Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций.	
	3. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций. Санитарная обработка людей после их пребывания в зонах заражения.	2
	Практические занятия № 1 - Изучение первичных средств пожаротушения. № 2.- Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в ЧС мирного и военного времени.	2
Раздел 4. Основы медицинских знаний		8
Тема 4 Понятие первой помощи	Содержание учебного материала	2
	Понятие первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Признаки жизни. Общие правила оказания первой помощи. Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации».	2
Тема 6 Понятие травм и их виды	Содержание учебного материала	2
	Правила первой помощи при ранениях. Правила наложения повязок различных типов. Первая помощь при травмах различных областей тела. Первая помощь при проникающих ранениях грудной и брюшной полости, черепа. Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга. Первая помощь при переломах. Первая помощь при электротравмах и повреждении молнией.	2
Тема 7 Понятие и виды кровотечений	Содержание учебного материала	2
	Первая помощь при наружных кровотечениях. Первая помощь при капиллярном кровотечении. Первая помощь при артериальном кровотечении. Правила наложения жгута и закрутки. Первая помощь при венозном кровотечении. Смешанное кровотечение. Основные признаки внутреннего кровотечения.	2
Тема 8 Первая помощь при ожогах	Содержание учебного материала	2
	Понятие, основные виды и степени ожогов. Первая помощь при термических ожогах. Первая помощь при химических ожогах. Первая помощь при воздействии высоких температур. Последствия воздействия высоких температур на организм человека. Основные признаки теплового удара.	2

Для характеристики уровня усвоения 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа дисциплины реализуется в кабинете основ безопасности жизнедеятельности.

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления
- средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм, общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);
- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;
- образцы средств пожаротушения (СП);
- макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи;
- макет автомата Калашникова;
- стрелковый тир;
- обучающие и контролирующие программы по темам дисциплины;
- комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для студентов

Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для сред.проф. образования. — М., 2015.

Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А. Основы безопасности жизнедеятельности: электронный учебник для сред.проф. образования. — М., 2015.

Косолапова Н.В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред.проф. образования. — М., 2014.

Косолапова Н.В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учеб.пособие для учреждений сред. проф. образования. — М., 2013.

Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: электронное учебное издание для обучающихся по профессиям в учреждениях сред.проф. образования. — М., 2014.

Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: электронное приложение к учебнику для учреждений сред.проф. образования. — М., 2014.

Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: электронный учебно-методический комплекс для учреждений сред.проф. образования. — М., 2014.

Для преподавателей

Конституция Российской Федерации

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»

Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"».

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Гражданский кодекс РФ

Семейный кодекс Российской Федерации

Уголовный кодекс Российской Федерации

Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»

Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера».

Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов».

Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе»

Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ «Об обороне»

Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»

Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».

Указ Президента РФ от 05.02.2010 № 146 «О Военной доктрине Российской Федерации»

Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций».

Приказ министра обороны РФ от 03.09.2011 № 1500 «О Правилах ношения военной формы одежды и знаков различия военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации, ведомственных знаков отличия и иных геральдических знаков и особой церемониальной парадной военной формы одежды военнослужащих почетного караула Вооруженных Сил Российской Федерации»

Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи».

Приказ министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010 № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях

среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»

Косолапова Н.В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: практикум: учеб.пособие для учреждений нач. проф. образования. — М., 2013.

Митяев А. Книга будущих командиров. — М., 2010.

Назарова Е.Н., Жилов Ю.Д. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учебник для студ. высш. учеб.заведений. — М., 2013.

Общевойсковые уставы Вооруженных Сил РФ (ред. 2013 г.)

Справочники, энциклопедии

Изотова М.А., Царева Т.Б. Полная энциклопедия орденов и медалей России. — М., 2008.

Ионина Н.А. 100 великих наград. — М., 2009.

Каменев А. И. Энциклопедия русского офицера. — М., 2008.

Лубченков Ю. Н. Русские полководцы. — М., 2009

Интернет-ресурсы

www.mchs.gov.ru (сайт МЧС РФ).

www.mvd.ru (сайт МВД РФ).

www.mil.ru (сайт Минобороны).

www.dic.academic.ru (Академик.Словари и энциклопедии).

www.booksgid.com (BooksGid. Электронная библиотека).

www.globalteka.ru/index.html (Глобалтека.Глобальная библиотека научных ресурсов).

www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам).

www.iprbookshop.ru (Электронно-библиотечная система IPRbooks).

www.school.edu.ru/default.asp (Российский образовательный портал.).

www.ru/book (Электронная библиотечная система).

www.pobediteli.ru (проект «ПОБЕДИТЕЛИ:Солдаты Великой войны»).

www.simvolika.rsl.ru (Государственные символы России.История и реальность).

www.militera.lib.ru (Военная литература).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лекционных и практических занятий, контрольных работ, выполнения студентами домашнего задания и сдачи итоговой аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
• Обучающийся должен знать/понимать • основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него; • потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания; • основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера; • основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; • порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу; • состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации; • основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе; • основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы; • требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника; • предназначение, структуру и задачи РСЧС; • предназначение, структуру и задачи гражданской обороны; • уметь • владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера; • пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты; • оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе.	Текущий контроль: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий, тесты, самостоятельные работы, практические работы. Рубежный контроль: контрольная работа. Итоговый контроль: <i>контрольная работа</i>

• использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни; • для ведения здорового образа жизни; • оказания первой медицинской помощи; • развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы; • вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи.	
--	--

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

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

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КАМЕНСК-УРАЛЬСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом директора
ГАПОУ СО «Каменск-Уральский
агропромышленный техникум»
С.И. Некрасова
Пр.№57-уч от 19.05.2025

АДАптированная рабочая программа
АД.06 «АДАПТАЦИОННЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»
(для лиц с ограниченными возможностями здоровья-с различными
формами умственной отсталости)

Для профессиональной подготовки рабочих с ОВЗ:
16472 «Пекарь»
Форма обучения: очная
Срок обучения: 10 мес.
Уровень освоения: базовый

Каменск-Уральский,

2025

Рабочая программа учебной дисциплины **АД.06 «Адаптационные информационные технологии»** является частью адаптированной основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 16472 «Пекарь» (для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости)

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Каменск-Уральский агропромышленный техникум»

Разработчик рабочей программы:

Павлова Эльвира Витальевна, заведующий кабинетом

Рецензент:

М.М. Гайсина

Фамилия, Имя, Отчество

Зав. отделением

должность

ГАПОУ СО «КУАТ»

место работы

Рассмотрена на заседании ПЦК, протокол №1 от 19.05.2025

Руководитель ПЦК: Симкина А.Р.

Рассмотрена на заседании педагогического совета, протокол №12 от 19.05.2025

Председатель: Некрасов С.И.

Согласована на заседании НМС, протокол №1 от 19.05.2025

Председатель: Э.В. Павлова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки по рабочей профессии «Пекарь» в части изучения цикла общеобразовательных дисциплин и освоения общих компетенций и УУД:

ОК ФГОС СПО по специальностям	УУД ФГОС среднего общего образования
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Личностные УУД: – сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Регулятивные УУД: – планирование – определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата, составление плана и последовательности действий.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Познавательные УУД: – выбор наиболее эффективных способов решения задачи в зависимости от конкретных условий;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Познавательные УУД: – поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Познавательные УУД: – поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Коммуникативные УУД: – планирование и организация совместных действий.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Познавательные УУД: – общеучебные универсальные действия, логические универсальные действия

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Адаптированные информационные технологии» входит в цикл общеобразовательных дисциплин.

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

С развитием информационных технологий, компьютер становится средством обучения, способным наглядно представлять самую различную информацию. Происходит

развитие творческого потенциала учащихся с ОВЗ, способностей к коммуникативным действиям, культуры учебной деятельности, повышение эффективности и качества учебно-воспитательного процесса.

Цель программы: - развитие интеллектуальных и творческих способностей детей с ОВЗ средствами информационных технологий.

Задачи программы:

- дать обучающимся первоначальное представление о компьютере и современных информационных и коммуникационных технологиях;
- научить учащихся работать с программами WORD, PAINT, POWER POINT, EXCEL, браузерами углубить первоначальные знания и навыки использования компьютера для основной учебной деятельности;
- развить творческие и интеллектуальные способности детей, используя знания компьютерных технологий.

Программные средства, используемые в программе, обладают разнообразными графическими возможностями, понятным даже третьекласснику интерфейсом. Эти программы русифицированы, что позволяет легко и быстро их освоить. Так как программы строятся по логическим законам, возможна организация разнообразной интересной деятельности с четким переходом от одного вида работы к другому, с конкретными указаниями, на что обратить внимание. При этом будет развиваться произвольное внимание учащихся. Несмотря на общие возрастные особенности, каждый ребенок индивидуален в своем развитии, поэтому программа предусматривает индивидуальный подход к каждому ребенку. В качестве базового стандарта программного обеспечения рассматриваются: текстовый редактор Word; графический редактор Paint; Power Point.

Программа составлена с учетом санитарно-гигиенических требований, возрастных особенностей учащихся, и рассчитана на работу в учебном компьютерном классе, в котором должно быть 10-12 учебных мест и одно рабочее место – для учителя.

Занятия проводятся один раз в неделю по 2 часа, во время занятия обязательно проводятся физкультурные минутки, гимнастика для глаз.

Программа позволяет использовать и нетрадиционные формы работы. На уроках большую роль играет демонстрационный материал, который представлен в виде презентаций. Наглядный материал в виде презентаций готовят и сами учащиеся. Это позволяет развивать у учащихся творческие способности, умение работать коллективно, умение работать с разными источниками информации, выступать перед аудиторией, отстаивать свою точку зрения, защищая свои проекты. Изменение устоявшихся традиционных форм и методов учебной деятельности, направленное на совершенствование образовательного процесса, вовлекает в свою сферу как отдельного учащегося, так и всю группу, что способствует лучшему освоению программы.

Данный курс является коррекционным, так как способствует развитию и корригирует личность каждого обучающегося. В представленном варианте программы учтены и сохранены принципы коррекционной направленности:

- обеспечение каждому ребенку адекватного лично для него темпа и способов усвоения знаний;
- доступность материала;

- научность;
- осуществление дифференцированного и индивидуального подхода;
- концентрический принцип размещения материала, при котором тема изучается с постепенным наращиванием сложности.

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения информатики, учащиеся с ограниченными возможностями здоровья должны **знать:**

- устройство компьютера;
- правила техники безопасности работы на компьютере;
- элементы программ Paint, Word, Power Point;
- компьютерную сеть Интернет, поиск нужной информации в сети;
- основные понятия и термины электронной почты.

уметь:

- использовать полученные знания в практической деятельности;
- получать, готовить и отправлять сообщения;
- пользоваться компьютерными ресурсами.
- выполнять базовые операции в программах;
- оперировать информационными объектами, используя графический интерфейс: открывать, именовать, сохранять объекты, архивировать и разархивировать информацию, пользоваться меню и окнами, справочной системой; предпринимать меры антивирусной безопасности;
- создавать информационные объекты, в том числе:
 - структурировать текст, используя нумерацию страниц, списки, проводить проверку правописания; использовать в тексте таблицы, изображения;
 - создавать и использовать различные формы представления информации: формулы, графики, диаграммы, таблицы, переходить от одного представления данных к другому;
 - создавать рисунки, чертежи;
 - создавать презентации на основе шаблонов;
 - искать информацию с применением правил поиска (построения запросов) в базах компьютерных сетей при выполнении заданий и проектов по различным учебным дисциплинам;
 - пользоваться персональным компьютером и его периферийным оборудованием; следовать требованиям техники безопасности, гигиены, эргономики и ресурсосбережения при работе со средствами информационных и коммуникационных технологий; создания простейших документов, изображений и чертежей, презентаций, электронных таблиц;
 - организовывать индивидуальное информационное пространство для передачи информации по телекоммуникационным каналам в учебной и личной переписке, использования информационных ресурсы общества с соблюдением соответствующих правовых и этических норм.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	30
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	30
в том числе:	
лабораторные занятия	0
практические занятия	12
контрольные работы	3
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов (ч.)	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
Раздел 1. Информация и информационные процессы			4	ОК 01-07
Тема 1.1.	1-2	Ведение в дисциплину. Человек и информация	2	
Тема 1.2.	3-4	Информационные процессы	2	
Раздел 2. Системы счисления и основы логики			4	ОК 01-07
Тема 2.1.	5-6	Представление информации. Количество и единицы измерения информации	2	
Тема 2.2.	7-8	Системы счисления, используемые в компьютере	2	
Раздел 3. Компьютер			8	ОК 01-07
Тема 3.1.	9-10	Основные устройства компьютера	2	
Тема 3.2.	11-12	Программное обеспечение компьютера. Операционная система	2	
Тема 3.3.	13-14	Файловая система. Работа с носителями информации	2	
	15-16	Практическое занятие № 2 Работа с носителями информации. Работа с антивирусными программами.	2	
Раздел 4. Информационные технологии			12	ОК 01-07
Тема 4.1.	17-18	Технология обработки текстовой информации Текстовый процессор Microsoft WORD	2	
	19-20	Практическое занятие № 4 Копирование, удаление и перемещение фрагментов текста. Создание маркированных и нумерованных списков. Вставка и форматирование таблиц	2	
Тема 4.2.	21-22	Технология обработки графической информации Растровый графический редактор PAINT и векторный графический редактор MS WORD	2	

	23-24	Практическое занятие № 7 Работа с растровым графическим редактором PAINT: создание графических изображений. Работа сфрагментами изображения. Работа с векторным графическим редактором WORD.	2	
Тема 4.3.	25-26	Мультимедийные технологии Программа подготовки презентаций PowerPoint	2	
	27-28	Практическое занятие № 13 Разработка презентации в программе PowerPoint. Рисунки и графические примитивы на слайдах. Выбор дизайна презентации.	2	
	29-30	Итоговая контрольная работа	2	ОК 01-07
Объем образовательной нагрузки, ч:			30	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличие компьютерного класса для теоретического обучения дисциплине.

Базовый комплект предназначен для использования в общеобразовательных школах, лицеях, гимназиях, профтехучилищах, внешкольных учреждениях, досуговых центрах. В базовый комплект (КУВТ) входят: 4-15 рабочих мест (ПЭВМ с цветными видеомониторами); локальная сеть; общедоступное запоминающее устройство на магнитных дисках (ВЗУ НМД) с суммарной установленной емкостью не менее 500Кбайт на каждого пользователя (учащегося, неоднократно работающего с комплектом); печатающее устройство; модем; базовый комплект программного обеспечения; базовый комплект документации. В состав этого комплекта могут войти также: дополнительное оборудование для конкретных применений; прикладное программное обеспечение для конкретных применений; соответствующее методическое обеспечение. Комплекс аппаратуры ВТ должен состоять из следующих подсистем: рабочие места; разделяемые внешние устройства; система локальной сети (до 30 рабочих мест); система электропитания; другие виды оборудования. Все рабочие места (как учителя, так и учеников) должны быть совместимы на модульном уровне. Варианты комплектации рабочих мест согласуются при поставке. Каждое рабочее место (далее в тексте - РМ) должно состоять из следующих основных элементов: графического устройства отображения информации(видеомонитора) - системного блока; блока питания; о универсальной алфавитно-цифровой и полифункциональной клавиатуры с программируемыми функциями; средств пространственного ввода и манипулирования текстовой и графической информацией (типа "мышь", "трекбол" и т.п.); внешнего запоминающего устройства (ВЗУ) - в зависимости от комплектации. Конструктивно элементы могут объединяться в блоки, при обязательном выполнении санитарно-гигиенических и эргономических требований к конструкции видеомонитора и клавиатуры.

Оборудование учебного кабинета:

- РМ – 10 АРМ; по количеству учащихся в подгруппе в расчете по 2 человека на 1 ПК;
- РМ преподавателя, оснащенное компьютером, проектором, принтером, сканером; МФУ, микрофон, наушники
- локальная сеть
- интернет
- комплект дисков CD для уроков

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Киселев, С.В., Киселев, И.Л. Современные офисные технологии [Текст]: учебное пособие для 10-11 кл./ С.В. Киселев, И.Л. Киселев . – М.: Академия, 2011
2. Соколова, О.Л. Поурочные разработки по информатике[Текст]/ О.Л. Соколова. – М.: ВАКО, 2007

Ресурсы по информационным технологиям

1. Каталог учебных web-ресурсов по информатике
2. Львовский М.Б. Интернет-учебник информатики
3. Львовский М.Б. Информатика в школе
4. Львовский М.Б. Обучающие мультимедиа программы
5. Львовский М.Б. Мастер-класс "Информационные технологии"
6. Львовский М.Б. Мастер-класс "Формы телекоммуникаций в Интернете"
7. Львовский М.Б. Поиск информации в интернете
8. Из истории вычислительной техники
9. Газета "Информатика" (приложение к "Первое сентября")

Некоторые интересные сайты по информатике.

Тесты по основам И и ИКТ

1. Кодирование информации
2. Информационные технологии
3. Учебно-познавательный сайт по информационным технологиям
4. Сайт Клякс@.net "Информатика в школе. Компьютер на уроках"

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение завершающей аттестации и текущего контроля демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков. Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий. Формы и методы текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Для текущего контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблица).

Модуль (раздел, тема) учебной дисциплины	Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
Раздел 1 Компьютер для начинающих	Умеет: – пользоваться персональным компьютером и его периферийным оборудованием; следовать требованиям техники безопасности, гигиены, эргономики и ресурсосбережения при работе со средствами информационных и коммуникационных технологий; создания простейших документов, изображений и чертежей, презентаций, электронных таблиц; – организовать индивидуальное информационное пространство; – передавать информацию по телекоммуникационным каналам в учебной и личной переписке, использовать информационные ресурсы общества с соблюдением соответствующих правовых и этических Знает: – устройство компьютера; – правила техники безопасности работы на компьютере.	Выполнение задания по алгоритму; анализ предложенных ситуаций; принятие нужного решения в предложенной ситуации; применение полученных знаний для решения конкретных ситуаций	Текущий контроль – выполнение практических заданий, заданий в форме тестирования, подготовка докладов и сообщений
Раздел 2 Информация вокруг нас	Умеет: – искать информацию с применением правил поиска (построения запросов) в базах компьютерных сетей при выполнении заданий и проектов по различным учебным дисциплинам и объектам. Знает: – компьютерную сеть Интернет, поиск нужной информации в сети;	Выполнение задания по алгоритму; принятие нужного решения в предложенной ситуации; применение	Текущий контроль – выполнение практических заданий, заданий в форме тестирования, защиты

	– основные понятия и термины электронной почты.	полученных знаний для решения конкретных ситуаций	реферата
Раздел 3 Информационные технологии	Умеет: создавать информационные объекты, в том числе: – структурировать текст, используя нумерацию страниц, списки, проводить проверку правописания; использовать в тексте таблицы, изображения; – создавать и использовать различные формы представления информации: формулы, графики, диаграммы, таблицы, переходить от одного представления данных к другому; – создавать рисунки, чертежи; – создавать презентации на основе шаблонов; Знает: – элементы программ Paint, Word, Power Point	Выполнение задания по алгоритму; анализ предложенных ситуаций; принятие нужного решения в предложенной ситуации; применение полученных знаний для решения конкретных ситуаций	Текущий контроль – выполнение практических заданий, заданий в форме тестирования, зачет

4.1. Контроль и оценка результата освоения общих компетенций и УУД

Формулировка компетенции	УУД ФГОС среднего общего образования	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Уровень сформированности 2-репрод. 3-прод.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Личностные УУД: – сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности,	Обосновывает собственный выбор	Экспертное наблюдение	2
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Регулятивные УУД: – целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно; – планирование; – определение	Обосновывает собственный выбор методов и способов решения профессиональных (учебных) задач в области разработки технологических процессов.	Защита реферата. Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при решении задач профессиональной	2

	последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата, составление плана и последовательности действий.	Демонстрирует эффективное и качественное (в соответствии с требованиями, нормативами, стандартом) выполнение профессиональных (учебных) задач;	направленности	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Познавательные УУД: – выбор наиболее эффективных способов решения задачи в зависимости от конкретных условий; – формулирование проблемы; – самостоятельное создание способов решения проблемы творческого и поискового характера.	Проявляет способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Зачет. Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных работ, при работе над рефератом.	2
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Познавательные УУД самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели; – поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств.	Находит и грамотно использует полученную информацию для эффективного выполнения профессиональных (учебных) задач, профессионального и личностного развития.	Выступление с докладом. Защита реферата. Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при написании сообщений и рефератов.	2
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Познавательные УУД – поиск и выделение необходимой информации; применение методов	Демонстрирует навыки использования информационно-коммуникационные технологии в профессионально	Компьютерное тестирование. Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при	2

	информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств	й (учебной) деятельности.	написании реферата, доклада, сообщения.	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Коммуникативные УУД: – планирование и организация совместных действий; – определение цели, функций участников, способов взаимодействия	Эффективно общается с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, проявляет навыки коммуникативного общения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении групповой работы при написании реферата	2
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Познавательные УУД; – общеучебные универсальные действия – логические универсальные действия	Проявляет устойчивый интерес к инновациям в области профессиональной (учебной) деятельности.	Защита реферата Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ в разных версиях ПО, при подготовке сообщений по внедрению новых технологий в ИКТ	2

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

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

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КАМЕНСК-УРАЛЬСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом директора
ГАПОУ СО «Каменск-Уральский
агропромышленный техникум»
С.И. Некрасова
Пр.№57-уч от 19.05.2025

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ФК.00 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА/АДАПТИРОВАННАЯ ФИЗКУЛЬТУРА»
(для лиц с ограниченными возможностями здоровья-с различными
формами умственной отсталости)

Для профессиональной подготовки рабочих с ОВЗ:
16472 «Пекарь»
Форма обучения: очная
Срок обучения: 10 мес.
Уровень освоения: базовый

Каменск-Уральский,

2025

Рабочая программа учебной дисциплины ФК.00 «Физическая культура/Адаптированная физкультура» является частью адаптированной основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 16472 «Пекарь (для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости)

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Каменск-Уральский агропромышленный техникум»

Разработчик:

Хаерзаманова Ирина Руслановна , преподаватель физической культуры , 1 КК

Рецензент:

М.М. Гайсина
Фамилия, Имя, Отчество

Зав. отделением
должность

ГАПОУ СО «КУАТ»
место работы

Рассмотрена на заседании ПЦК, протокол №1 от 19.05.2025

Руководитель ПЦК: Симкина А.Р.

Рассмотрена на заседании педагогического совета, протокол №12 от 19.05.2025

Председатель: Некрасов С.И.

Согласована на заседании НМС, протокол №1 от 19.05.2025

Председатель: Э.В. Павлова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ФК.00 «Физическая культура/Адаптированная физкультура» является частью адаптированной основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 16472 «Пекарь (для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости)

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

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

уметь:

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

знать:

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 20 часов.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная нагрузка (всего)	30
Обязательная аудиторная уч. нагрузка (всего)	30
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	0

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, теоретические и практические занятия		Объем часов
1	2		3
Раздел 1 Лёгкая атлетика			6
Тема: 1. 1 Лёгкая атлетика	Содержание учебного материала:		6
	1.	Теоретические сведения по лёгкой атлетике. Специальные беговые упражнения.	2
	2.	Обучение и совершенствование техники метания. Правила соревнований.	2
	3.	Бег: 100 м, 200 м, 400 м, 500 м, 1000 м. Прыжки в длину с разбега Метание гранаты: 500 (700) гр.	2
Раздел 2 Гимнастика			8
Тема: 2. 1 Гимнастика	Содержание учебного материала:		8
	1.	Теоретические сведения по гимнастике.	2
	2.	Строевые и порядковые упражнения. Обще-развивающие и специальные упражнения.	2
	3.	Лазание (канат, шест). Акробатика и вольные упражнения. Выполнение упражнений на низкой и высокой перекладине.	2
	5.	Кувырок вперед, назад, стойка на лопатках, стойка на голове лазание по канату.	2
Раздел 3 Волейбол			8
Тема: 3. 1Волейбол	Содержание учебного материала:		8
	1.	Теоретические сведения о волейболе. Обще-развивающие и специальные упражнения.	2
	2.	Обучение и совершенствование техники подачи мяча. Обучение и совершенствование техники блокирования.	2
	4.	Обучение и совершенствование техники нападающего удара. Обучение и совершенствование тактики игры в защите и нападении. Правила соревнований.	2
	5.	Передачи мяча. Подачи мяча. Блокирование мяча. Выполнение нападающего удара. Учебная игра	2
Раздел 4 Баскетбол			8
Тема:4.1.Баскетбол	Содержание учебного материала:		8
	1.	Теоретические сведения о баскетболе. Обще-развивающие и специальные упражнения.	2

	2.	Обучение и совершенствование техники ловли и передачи мяча.	2
	3.	Обучение и совершенствование техники бросков мяча. Обучение и совершенствование тактики игры в защите и нападении. Правила соревнований.	2
	4.	Ведение мяча. Подачи мяча. Блокирование. Учебная игра.	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие спортивного зала; открытого стадиона широкого профиля с элементами полосы препятствий.

Оборудование спортивного зала:

- перекладина;
- маты;
- мячи;
- обручи;
- скакалки;
- гири;
- спортивные тренажеры.

Оборудование стадиона широкого профиля с элементами полосы препятствий:

- беговые дорожки;
- сектор для прыжков в длину;
- мини-футбольное поле;
- площадка для игры в баскетбол;
- площадка для игры в волейбол;
- полоса препятствий;
- сектор для метания.

Технические средства обучения:

- музыкальный центр;
- кинокамера.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

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

1. Физическая культура уч. 10-11 классов общеобразовательных учреждений Маслов М.В. изд. Москва Просвещение 2006
2. Пер. издания «Физическая культура, Москва, «Теория и практика физической культуры и спорта».
3. В.И. Лях А.А. Зданевич Москва Просвещение 2006 г.
4. В.И. Лях А.А. Зданевич Москва Просвещение 2010 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирование, а также при сдаче контрольных нормативов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения раздела «Физическая культура» обучающийся должен: уметь: – использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья; – достижения жизненных и профессиональных целей;	Тестовый контроль. Судейство соревнований. Оценка результатов, выполнения контрольных нормативов.
знать: – о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни.	Тестовый контроль. Судейство соревнований. Оценка результатов. выполнения контрольных нормативов.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КАМЕНСК-УРАЛЬСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом директора
ГАПОУ СО «Каменск-Уральский
агропромышленный техникум»
С.И. Некрасова
Пр.№57-уч от 19.05.2025

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
АД.01 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
(для лиц с ограниченными возможностями здоровья –
с различными формами умственной отсталости)

Для профессиональной подготовки рабочих с ОВЗ:
16472 «Пекарь»
Форма обучения: очная
Срок обучения: 10 мес.
Уровень освоения: базовый

Каменск-Уральский,
2025

Рабочая программа учебной дисциплины **АД.01 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний** является частью адаптированной основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 16472 «Пекарь» (для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости)

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Каменск-Уральский агропромышленный техникум».

Разработчик рабочей программы:

Толмачева Алена Сергеевна, преподаватель 1 КК

Рецензент:

М.М. Гайсина

Фамилия, Имя, Отчество

Зав. отделением

должность

ГАПОУ СО «КУАТ»

место работы

Рассмотрена на заседании ПЦК, протокол №1 от 19.05.2025

Руководитель ПЦК: Симкина А.Р.

Рассмотрена на заседании педагогического совета, протокол №12 от 19.05.2025

Председатель: Некрасов С.И.

Согласована на заседании НМС, протокол №1 от 19.05.2025

Председатель: Э.В. Павлова

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
5.ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ.....	14

1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АД.01 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ

(для лиц с ограниченными возможностями здоровья с различными формами умственной отсталости)

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **АД.01 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний** (для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости) является частью адаптированной основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 16472 «Пекарь».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина **АД.01 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний** является частью адаптированной основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 16472 «Пекарь» (для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости).

1.3. Цель и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины.

Цель - формирование правовой культуры личности, воспитание гражданской позиции

Задачи:

1) формировать уважения к праву и правомерного поведения, практического применения в повседневной жизни, основных видах трудовой деятельности, при изучении других учебных предметов.

2) корректировать недостатки познавательной деятельности и личностных качеств обучающихся с учетом индивидуальных возможностей.

3) Воспитывать у обучающихся целенаправленной деятельности, трудолюбия, самостоятельности, навыков контроля и самоконтроля, аккуратности, умения принимать решения, устанавливать деловые, общечеловеческие взаимоотношения.

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

- использовать нормы позитивного социального поведения;
- использовать свои права адекватно законодательству;
- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;

- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- составлять необходимые заявительные документы;
- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;
- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях;

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

- механизмы социальной адаптации;
- основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов;
- основы гражданского и семейного законодательства;
- основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;
- основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;
- функции органов труда и занятости населения;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины.

По учебному плану 16472 «Пекарь» на освоение учебной дисциплины **«АД.01 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»** (для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости) отводится максимальный учебной нагрузки обучающегося 30 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки –30 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

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

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины с элементами календарного плана

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы обучающихся		Количество часов макс./ауд.
1	2		3
Раздел 1. Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия			
Тема 1.1. Понятие социальной адаптации, её этапы, механизмы, условия	Содержание учебного материала:		4
	1-2	Понятие социальной адаптации; виды (полная социальная, физиологическая, психологическая, организационная, экономическая и др.), этапы и стадии социализации (адаптационный шок, мобилизация адаптационных ресурсов, ответ на вызов среды).	2
	3-4	Механизмы социальной адаптации (добровольный, вынужденный). Дезадаптация: понятие, причины.	2
Раздел 2. Конвенция ООН о правах инвалидов			
Тема 2.1. Конвенция ООН о правах инвалидов	Содержание учебного материала:		4
	5-6	Основополагающие международные документы по правам человека (Всеобщая декларация прав человека, Декларация прав и свобод человека и гражданина, Конвенция о правах ребенка, Конвенция ООН о правах инвалидов и др.).	2
	7-8	Гарантии основных прав и свобод.	2
Раздел 3. Основы гражданского и семейного законодательства			
Тема 3.1. Основы гражданского законодательства	Содержание учебного материала:		6
	9-10	Понятие и источники гражданского права. Граждане как субъекты гражданского права. Гражданин РФ. Права и обязанности граждан РФ. Избирательный процесс. Избирательная система. Голосование, как форма участия граждан в политической жизни страны.	2
	11-12	Основы наследственного права (понятие «наследование», основания наследования, наследование по закону и по завещанию, приобретение наследства, право на отказ от наследования и т.п). Гражданские права несовершеннолетних	2
	13-14	Законодательство о защите прав	2

		потребителей. Процессуальные аспекты защиты прав потребителей.	
Тема 3.2. Основы семейного законодательства	Содержание учебного материала:		4
	15-16	Семейное законодательство РФ. Заключение и прекращение брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор.	2
	17-18	Права и обязанности родителей и детей. Алиментные обязательства членов семьи. Права несовершеннолетних детей. Опекa и попечительство	2
Раздел 4. Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов			
Тема 4.1. Основы трудового законодательства.	Содержание учебного материала:		3
	19-19	Трудовое право. Работник и работодатель. Порядок приема на работу, трудовая книжка, трудовой стаж.	1
	20-20	Трудовой договор. Заключение трудового договора (возраст, с которого допускается заключение трудового договора, гарантии при заключении трудового договора, документы, предъявляемые при заключении трудового договора и т.д.). Изменение и прекращение трудового договора (перевод на другую работу, временный перевод, отстранение от работы, расторжение трудового договора по соглашению сторон, другие основания прекращения трудового договора). Рабочее время и время отдыха (нормальная продолжительность рабочего времени, сокращенная продолжительность рабочего времени, работа за пределами нормальной продолжительности рабочего времени, ненормированный рабочий день; понятие и виды времени отдыха, ежегодный оплачиваемый отпуск и др).	1
Тема 4.2. Особенности регулирования труда инвалидов.	21-21	Особенности регулирования труда отдельных категорий граждан (особенности регулирования труда женщин, инвалидов, несовершеннолетних и т.п.) Заработная плата. Гарантии и компенсации	1
Раздел 5. Основные гарантии инвалидам в РФ.			
Тема 5.1. Перечень гарантий инвалидам в Российской	Содержание учебного материала		3
	22-22	Перечень гарантий инвалидам в РФ. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. №	1

Федерации		181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации».	
	23-23	Работа с документом «Закон о социальной защите инвалидов в Российской Федерации». Чтение и совместное обсуждение статей и гарантий закона	1
Тема 5.2. Медико-социальная экспертиза.	24-24	Деятельность бюро медико-социальной экспертизы. Организация работы бюро медико-социальной экспертизы. Нормативно правовые основы по медико-социальной экспертизе и реабилитации инвалидов.	1
Тема 5.3. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида.	Содержание учебного материала:		6
	25-26	Сущность, понятие, основные виды реабилитации инвалидов. Профессиональная и трудовая реабилитация инвалидов. Проблемы занятости инвалидов.	2
Тема 5.4. Трудоустройство инвалидов	27-28	Порядок формирования и реализации медицинской реабилитации больного. Порядок реализации индивидуальной программы.	2
	29-30	Понятие и технология социального проектирования в сфере трудоустройства инвалидов. Правовые основы проектирования в сфере трудоустройства инвалидов	2
Всего аудиторной нагрузки, час.:			30
Максимальная учебная нагрузка (всего)			30

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета с доступом в интернет;

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, нормативно-правовые акты и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;

Технические средства обучения:

Интерактивная доска, компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа проектор, полный комплект технической документации, включая паспорт на техническое средство и инструкцию по технике безопасности.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Преподаватель обеспечивает организацию и проведение завершающей аттестации и текущего контроля демонстрируемых обучающимися знаний и умений. Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий. Формы и методы текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются преподавателем и доводится до сведения обучающихся в начале обучения.

Для текущего и завершающего контроля по дисциплине разрабатываются контрольно-измерительные материалы.

Фонд оценочных средств включает в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблица).

Результаты (освоенные умения, освоенные знания, представления)	Формы и методы контроля
Умения	Устный опрос. Оценка выступлений по обсуждаемым темам. Оценка ведения конспекта. Оценка выполнения самостоятельной работы.
- 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;	
Знания	
- механизмы социальной адаптации; - основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов; - основы гражданского и семейного законодательства; - основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов; - основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования; - функции органов труда и занятости населения.	

**Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится
в соответствии с универсальной шкалой (таблица)**

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

ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

Основные источники:

1. Конституция РФ – [Электронный ресурс] – Режим доступа:
<http://www.consultant.ru>
2. Сборник кодексов Российской Федерации - [Электронный ресурс] – Режим
доступа: <http://www.consultant.ru>
3. Конвенция ООН о правах инвалидов - [Электронный ресурс] – Режим доступа:
<http://www.consultant.ru>
4. Конвенция о правах ребенка - [Электронный ресурс] – Режим доступа:
<http://www.consultant.ru>
5. Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в
Российской Федерации» - [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
6. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите
инвалидов в Российской Федерации» - [Электронный ресурс] – Режим доступа:
<http://www.consultant.ru>
7. Закон РФ от 19 апреля 1991 г. № 1032-1 «О занятости населения в Российской
Федерации» - [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
8. Международные договоры в сфере защиты прав инвалидов - [Электронный
ресурс] - Режим доступа: <http://www.un.org/ru/documents>
9. Информационно - правовое обеспечение «Гарант» - [Электронный ресурс] -
Режим доступа: <http://www.aero.garant.ru>
10. Антипьева, Н.В. Социальная защита инвалидов в РФ: Правовое регулирование:
уч. пос. для студ. высш. уч. заведений / Н.В.Антипьева. – М.: Владос-Пресс, 2016. -224 с
11. Основы права. Учебник и практикум для СПО/ отв. Ред. Вологдин А.А. – М.:
Научная школа, 2016. – 409 с.
12. Самарина, В.П. Основы предпринимательства./ В.П. Самарина. – М.: КноРус,
2016. – 222 с.
13. Шашкова, О. В. Инвалиды. Права, льготы, поддержка / О.В. Шашкова. - М.:
Эксмо, 2016. - 128 с.

Интернет ресурсы учебных пособий, монографий и текстов по дисциплине:

<http://zakazat.by/bgufk/vitebskij-gosudarstvennyj-universitet-im-p-m-masheroва/fakultet-sotsialnoj-pedagogiki-i-psikhologii/296-lektsiya-sotsialnaya->

[adaptatsiya-i-sotsialnaya-dezadaptatsiya-sushchnost-](#) Лекция «Социальная адаптация и социальная дезадаптация - сущность и основные виды»

<http://www.consultant.ru> – Справочная система

<http://www.invalidnost.com> – МСЭ

<http://prava-invalidov.com> – Юридическая помощь

<http://romir.ru> - Каталог Право России

<http://www.allpravo.ru> – Электронная библиотека

<http://www.hri.ru> – Электронная библиотека международных документов по правам

человека

<http://paralife.narod.ru/socialnaya-podderzhka-invalidov.htm> - сайт «Жизнь после травмы спинного мозга». Реабилитация и социализация инвалидов.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КАМЕНСК-УРАЛЬСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом директора
ГАПОУ СО «Каменск-Уральский
агропромышленный техникум»
С.И. Некрасова
Пр.№57-уч от 19.05.2025

**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОП.01 «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ
В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»**

(для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости)

Для профессиональной подготовки рабочих с ОВЗ:
19.01.04 «Пекарь»
Форма обучения: очная
Срок обучения: 10 месяцев.
Уровень освоения: базовый

Каменск – Уральский,

2025г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования по профессии: «Пекарь» (для лиц с ограниченными возможностями здоровья – с различными формами умственной отсталости).

Рабочая программа адаптированной учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» разработана с учетом особенностей психофизического развития обучающихся.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение среднего образования Свердловской области «Каменск-Уральский агропромышленный техникум»

Разработчик рабочей программы:

Овсянникова Ирина Ивановна, преподаватель ВКК.

Рецензент:

М.М. Гайсина

Фамилия, Имя, Отчество

Зав. отделением

должность

ГАПОУ СО «КУАТ»

место работы

Рассмотрена на заседании ПЦК, протокол №1 от 19.05.2025

Руководитель ПЦК: Симкина А.Р.

Рассмотрена на заседании педагогического совета, протокол №12 от 19.05.2025

Председатель: Некрасов С.И.

Согласована на заседании НМС, протокол №1 от 19.05.2025

Председатель: Э.В. Павлова

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» является частью адаптированной основной программы профессиональной подготовки по рабочей профессии 19.01.04. «Пекарь» (*для лиц с ограниченными возможностями здоровья – с различными формами умственной отсталости*); разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по рабочей профессии начального профессионального образования (далее – НПО) 19.01.04 «Пекарь», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 273 от 31.08.2016 года; федерального государственного стандарта начального профессионального образования по профессии 19.01.04 «Пекарь», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 02.08.2013.

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» входит в адаптационный цикл АОППП.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: работать с лабораторным оборудованием, определять основные группы микроорганизмов, соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства, производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов, роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе, характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха, особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов, основные пищевые инфекции и пищевые отравления, возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития, методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции, схему микробиологического контроля, санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников пищевых производств.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины

Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины

По учебному плану на освоение дисциплины отводится
максимальной учебной нагрузки студента **30** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **30** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	30
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	30
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
контрольные работы	4
Самостоятельная учебная работа (всего)	-
Итоговая аттестация в форме зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала: лабораторные и практические работы: самостоятельная работа обучающихся: курсовая работа (проект)	Объём часов
Раздел 1 Глава 1	Содержание учебного материала. Основы микробиологии.	
Введение Тема 1.1. Бактерии. Плесневые грибы. Дрожжи. Вирусы.	Понятие о науке, цель и задачи. Понятие о микроорганизмах «Морфология Микроорганизмов», их роль в природе, жизни и хозяйственной деятельности человека. Бактерии; Классификация. Плесневые грибы. Строение плесневых грибов. Размножение плесневых грибов. Грибы, их форма и размеры. Строение. Размножение и классификация грибов. Характеристика микроскопических грибов, имеющих практическое значение: мукор, аспргилл. Дрожжи, их форма и размеры, строение клетки. Размножение дрожжей, их классификация. Характеристика дрожжей, имеющих промышленное значение. Вирусы, первооткрыватель вирусов, разновидности, молекулы, состав частиц, способность размножаться.	4
Глава 2	Физиология Микроорганизмов	
Тема 1.2. Состав клеток микроорганизмов. Питание микроорганизмов. Дыхание микроорганизмов.	Химический состав клетки микроорганизмов. Вода. Органические вещества. Белки. Нуклеиновые кислоты. Углеводы. Липиды или жиры и жироподобные вещества. Пигменты. Минеральные вещества. Углеродное питание. Азотное питание. Минеральное питание. Факторы роста. Транспорт веществ. Аэробы. Анаэробы. Условные анаэробы.	2

Тема 1.3. Процессы, вызываемые микроорганизмами при производстве и хранении пищевых продуктов. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.	Брожение. Спиртовое брожение. Молочно - кислое брожение. Масляно- кислое брожение. Уксуснокислое брожение. Гниение. Плесневение. Физические факторы. Температура. Влажность. Излучения и электромагнитные поля. Ультразвук. Химические факторы. Спирты. Поверхностно-активные вещества (ПАВ). Биологические факторы.	2
Глава 3	Распространение микроорганизмов в природе	
Тема 1.4. Микрофлора почвы. Микрофлора воды. Микрофлора воздуха.	Почва, как среда обитания многочисленных видов микроорганизмов, их крупнейший резервуар в природе. Поверхностный слой почвы. Попадание. Отмирание. Причины. Вода является естественной средой обитания микроорганизмов. Бактерии, обитающие в морских водах. Численность. Грунтовые воды. Полисапробная зона. Мезосапробная зона. Олигосапробная зона. Воздух, как среда обитания микроорганизмов. Степень загрязнения воздуха. Что, является главным источником загрязнения воздуха. Лашенков П. Н. первый установил передачу загрязнения воздуха. Капельный способ загрязнения. Влияние. Исследования микрофлоры воздуха.	2
Глава 4	Микробиология важнейших пищевых продуктов	
Тема 1.5. Значение микробиологии пищевых продуктов в общественном питании.	Микробиология мяса и мясных продуктов. Мясо млекопитающих. Мясной фарш. Мясо птицы. Мясные субпродукты. Колбасные изделия. Микробиология рыбы. Нерыбные морепродукты. Баночные консервы. Микробиология молока и молочных продуктов. Стерилизованное молоко. Сухое молоко. Сгущенное молоко. Кисломолочные продукты. Сыры. Микробиология яиц и яичных продуктов. Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки. Микробиология Зернопродуктов. Хлеб и хлебопродукты. Микробиологическая стойкость продукта при хранении. Показатели микробиологической обсемененности.	4

Глава 5	Гигиена и санитария предприятий общественного питания	
Тема 1.6. Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела в чистоте.	Личная гигиена работников общественного питания. Дезинфекция рук перед работой и мытья раствором хлорной извести, мытья после каждой производственной операции. Санитарно-эпидемиологические требования к состоянию полости рта. Требования к санитарной одежде. Требования к обуви.	2
Глава 6	Пищевые инфекционные заболевания	
Тема 1.7. Общие понятия об инфекционных заболеваниях.	Инфекционные болезни. Скрытый или инкубационный период. Пищевые инфекционные заболевания. Острые кишечные инфекции. Дизентерия, возбудители, источники заражения. Основные требования и меры для предупреждения острых кишечных инфекций на предприятиях общественного питания. Зоонозы – заразные болезни. Бруцеллёз, возбудители. Туберкулёз, возбудители. Предупреждения зоонозов на предприятиях общественного питания.	2
Глава 7	Пищевые отравления	
Тема 1.8. Общие понятия о пищевых отравлениях.	Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления бактериального происхождения. Пищевые токсикоинфекции. Отравления условно патогенными микроорганизмами. Предупреждения пищевых токсикоинфекций, и меры предупреждения. Источники возбудителей. Неотложная помощь. Стафилококковое отравление, возбудитель отравления, причины, предупреждение. Микротоксины. Пищевые отравления немикробного происхождения.	2
Глава 8	Глистные заболевания	

Тема 1.9. Глистные заболевания, общие понятия.	Глисты, яйца глистов, личинки. Аскариды. Цепни. Трихинеллы. Широкий лентец. Кошачья двуустка. Эхинококк. Какие меры предпринимают на предприятиях общественного питания для предупреждения глистных заболеваний.	2
Глава 9	Санитарно- гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю	
Тема 1. 10. Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников общественного питания.	Требования для всех работников общественного питания. Медицинские обследования работников предприятий общественного питания. Лица, поступающие на работу, требования (Сан Пин 2.3.6. 1079-01). Постановление Главного Государственного санитарного врача РФ от 3 апреля 2003года: Дерматовинеролог. Флюорография. Анализ крови. Бак анализ (исследование кишечных инфекций). Стоматолог. Ведение журнала учета медицинских осмотров работников общественного питания.	2
Тема 1.11. Санитарные требования к территории предприятия общественного питания. Дезинфекция, дератизация и дезинсекция.	Учёт стадии проектирования предприятия общественного питания, включая производственные и складские помещения, обеденные залы, помещения для персонала, для сбора мусора и его вывоза, подъезд транспорта в том числе и производственного. Уборка помещений, виды и способы уборки. Уборочный инвентарь, хранение и помещение для инвентаря. Подразделение на цеха, мучной цех, мясной цех, горячий и холодный цеха. Физические и химические методы дезинфекции. Дератизация-истребление грызунов. Дезинсекция- борьба с мухами, комарами, тараканами.	2
Тема 1.12. Санитарно- лабораторный контроль качества обработки посуды, рук, инвентаря и оборудования на предприятиях общественного питания.	Значение санитарного обследования предприятий общественного питания. Методы обследования. Лабораторный контроль, его значение. Что относится к видам лабораторного обследования и контроля. Качество обезжиривания посуды, определение. Средства для обработки рук. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю и посуде. Обработка разделочных досок, инвентаря для определенного цеха, хранение инвентаря, требования хранения после обработки. Особые требования к посуде для пищевых продуктов. Какую посуду можно использовать на предприятиях общественного питания. Сбор отходов и вывоз отходов. Требования к мытью посуды, правила мытья, обработки и хранения посуды. Какие требования предъявляются для посудомоечной машины на предприятиях общественного питания. Требования для подносов, в мучном цеху, для листов выпекания, обработка и мытье, хранение и использование.	4
	ВСЕГО:	30

- 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 учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».

Оборудование учебного кабинета: макеты, модели, таблицы по темам: «Бактерии», «Строение клетки» «Типы питания» «Химический состав клетки» «Вирусы», схемы.

Оборудование лаборатории: спиртовки или газовые горелки, стекла предметные, стекла покровные, штативы для пробирок, петли бактериологические, подставки для микробиологических препаратов, подставка для петли, банки с крышкой для отработанных препаратов, цилиндры стеклянные или пластмассовые для использованных пипеток. Для работы в лаборатории микробиологической также необходимы: автоклав, кипятильник Коха, микроскоп биологический, микроскоп люминесцентный, потенциометр, счетная камера Тома-Цейса, Горяева или Бюркера, термостат, фотоэлектрокалориметр, сушильный шкаф для стерилизации сухим жаром, центрифуги лабораторные; агар-агар, краски для окрашивания препаратов, масло иммерсионное для микроскопирования; воронки Бюхнера, капельницы, колбы конические, колбы круглодонные, кастрюли для варки питательных сред, пипетки, градуированные на 1, 2, 5, 10 мл, пинцеты, пробирки биологические, чашки Петри; бумага фильтровальная, бумага хроматографическая, вата гигроскопическая, марля хлопчатобумажная.

Технические средства обучения: мультимедийный компьютер с возможностью подключения к Internet, мультимедийные обучающие программы и электронные учебники по основным разделам курса.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение завершающей аттестации и текущего контроля демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков. Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения аудиторных занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий. Формы и методы текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

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.

Раздел (тема) учебной дисциплины	Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
Раздел 1.	Умеет: работать с текстом учебной литературы, составлять схемы, заполнять таблицы, формулировать выводы; сравнивать и обобщать изучаемый материал, оформлять записи в лабораторных работах, описывать наблюдаемые результаты, формулировать выводы, работать с лабораторным оборудованием; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; Знает: основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;	Выполнение задания по заданному алгоритму.	В процессе обучения-текущий контроль (тестирование, контрольные работы в темах № 1.4; 1.6.
Раздел 2.	- Умеет: пользоваться сравнительным анализом изучаемого материала, заполнять таблицы, составлять блок-схемы, работать с текстом учебника, а также соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; Осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; Знает: основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в	Выполнение заданий по заданному алгоритму	В процессе обучения-текущий контроль-тестирование, индивидуальная работа по учебно-тематическим картам, отчеты по лабораторным работам, контрольная работа в теме № 2.1.

	пищевом производстве, условия их развития; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; схему микробиологического контроля; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников пищевых производств.		
--	--	--	--

5. Контроль и оценка результата освоения общих и профессиональных компетенций

Формулировка компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Уровень сформированности и 2-репрод. 3-продукт.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрирует интерес к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических занятиях при выполнении работ в ходе учебной деятельности	3
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обосновывает выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических занятиях при выполнении работ в ходе учебной деятельности	3
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- проявляет способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических занятиях при выполнении работ по учебной деятельности .	2
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- находит и грамотно использует полученную информацию для эффективного выполнения профессиональных (учебных) задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических занятиях при выполнении работ по учебной деятельности.	3
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в	- демонстрирует навыки использования информационно-	Экспертное наблюдение и оценка на	3

профессиональной деятельности.	коммуникационные технологии в профессиональной (учебной) деятельности.	<i>теоретических занятиях при выполнении работ по учебной деятельности.</i>	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на занятиях теоретического обучения.</i>	2
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- проявляет ответственность за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях при выполнении работ по учебной деятельности</i>	2
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- самостоятельно планирует повышение личностного и квалификационного уровня.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на теоретических занятиях при выполнении работ по учебной деятельности .</i>	2
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявляет устойчивый интерес к инновациям в области профессиональной (учебной) деятельности.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на теоретических занятиях при выполнении работ по учебной деятельности .</i>	2
ПК.1.1.Организовывать и производить приемку сырья по санитарным нормам.	- проявляет устойчивый интерес в области профессиональной деятельности на уроках теоретического обучения с учетом санитарных нормативов.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на занятиях практического обучения .</i>	1
ПК.1.2.Контролировать качество поступившего сырья и соответствие его санитарным нормам.	- демонстрирует навыки использования теоретических знаний на практике, соблюдая регламенты санитарно-гигиенической безопасности.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на занятиях практического обучения.</i>	2

ПК 1.3.Организовывать санитарно-гигиенические нормы и осуществлять эти требования к хранению сырья.	демонстрирует теоретические знания, эффективность и качество выполнения учебных задач с учетом санитарных требований.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на занятиях практического обучения</i>	2
ПК 1.4.Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке, соблюдая санитарные нормы.	демонстрирует теоретические знания , эффективность и качество выполнения учебных задач с учетом санитарных требований .	<i>Экспертное наблюдение и оценка на занятиях практического обучения</i>	2
ПК 2.1.Контролировать соблюдение санитарных требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	демонстрирует теоретические знания , эффективность и качество выполнения учебных задач с учетом санитарных требований .	<i>Экспертное наблюдение и оценка на занятиях практического обучения</i>	1
ПК 2.2.Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий, соблюдая санитарно-гигиенические требования.	демонстрирует теоретические знания , эффективность и качество выполнения учебных задач с учетом санитарных требований .	<i>Экспертное наблюдение и оценка на занятиях практического обучения</i>	1
ПК 2.3.Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	демонстрирует теоретические знания , эффективность и качество выполнения учебных задач с учетом санитарных требований	<i>Экспертное наблюдение и оценка на занятиях практического обучения</i>	2
ПК 2.4.Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства, соблюдая санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.	демонстрирует теоретические знания , эффективность и качество выполнения учебных задач с учетом санитарных требований	<i>Экспертное наблюдение и оценка на занятиях практического обучения</i>	2
ПК 3.3.Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий, соблюдая санитарные требования и гигиену на предприятиях общественного питания.	обосновывает выбор и применение методов, и способов решения учебных задач в области разработки технологических процессов с учетом санитарных норм при производстве мучных и кондитерских изделий.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на занятиях практического обучения</i>	2

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Лаушкина Т. А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Москва 2014. Профессиональное образование. www.academia-moscow.ru
2. Вербина Н.М., Каптерева Ю.Р. Микробиология пищевых производств.-М.: Агропромиздат, 1988.
3. Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена: учебник для вузов/ Г.Г. Жарикова. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
4. Лысак, В.В. Микробиология : учеб. пособие / В. В. Лысак. – Минск : БГУ, 2007.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности.- М.:ИРПО; Издательский центр "Академия", 2000.
6. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебное пособие \З. П. Матюхина – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
7. Мартинчик А. Н., А. А. Королев, Л.С. Трофименко «Физиология питания, санитария и гигиена» \ А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Л.С. Трофименко –М.: Издательский центр «Мастерство» 2000.

Дополнительная литература:

1. Аносов Н.Р. Микробиология: Учебник. - 4-е изд.- 2001
2. Градова Н.Б. Лабораторный практикум по общей микробиологии.- Дели принт, 2001.
3. Гусев М.В., Милеева А.А. Микробиология,-М.: Изд-во МГУ, 1992.
4. Емцев В.Т., Шильникова В.П. Микробиология. - М.: Агропромиздат, 1990.
5. Мишустин Е.Н., Емцев В.Т. Микробиология, - М.: Агропромиздат, 1987.
6. Мудрецова - Висс К.А-, Кудряшова А.А., Дедюхина В.П. Микробиология, санитария и гигиена. - М.: Деловая литература, 2001.
7. Смирнова ТА. Кострова Е.И. Микробиология зерна и продуктов его переработки. - М.: ВО, Агропромиздат, 1989.
8. СанПиН 2.3.2.560-96. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов .-1997.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КАМЕНСК-УРАЛЬСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом директора
ГАПОУ СО «Каменск-Уральский
агропромышленный техникум»
С.И. Некрасова
Пр.№57-уч от 19.05.2025

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ
(для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами
умственной отсталости)

Для профессиональной подготовки рабочих с ОВЗ:
16472 «Пекарь»
Форма обучения: очная
Срок обучения: 10 месяцев
Уровень освоения: базовый

Каменск-Уральский,

2025г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.02 Охрана труда и техника безопасности** является частью адаптированной основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 16472 «Пекарь» *(для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости)*.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Каменск-Уральский агропромышленный техникум»

Разработчик:

Овсянникова Ирина Ивановна, преподаватель высшей квалификационной категории.

Рецензент:

М.М. Гайсина

Фамилия, Имя, Отчество

Зав. отделением

должность

ГАПОУ СО «КУАТ»

место работы

Рассмотрена на заседании ПЦК, протокол №1 от 19.05.2025

Руководитель ПЦК: Симкина А.Р.

Рассмотрена на заседании педагогического совета, протокол №12 от 19.05.2025

Председатель: Некрасов С.И.

Согласована на заседании НМС, протокол №1 от 19.05.2025

Председатель: Э.В. Павлова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13

1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.02 Охрана труда и техника безопасности** (для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости) является частью адаптированной основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 16472 «Пекарь»

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

Данная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл как обще профессиональная дисциплина по профессии 16472 «Пекарь».

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

Цель изучения дисциплины:

- сформировать у обучающихся четкое понимание источников возникновения опасных производственных факторов, научить методам и способам их устранения или снижения возможных последствий

Задачи:

- ознакомить с основными положениями правового регулирования охраны труда в Российской Федерации;
- познакомить с организационной структурой, службами управления и контролирующими органами охраны труда;
- изучить основные мероприятия, обеспечивающие безаварийную работу на предприятиях пищевой промышленности, предупреждающие травматизм и профессиональную заболеваемость на производстве;
- сформировать отношение ответственности за соблюдение правил и норм по охране труда;
- обучить действиям в нестандартных и чрезвычайных ситуациях.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

знать:

- системы управления охраной труда в организации;

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования работников (персонала).

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины.

По учебному плану «Пекарь» на освоение учебной дисциплины

ОП.02 Охрана труда и техника безопасности

(для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости)

отводится максимальный учебной нагрузки обучающегося 30 часов,
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки – 30 часов;
- самостоятельная работа – 0.

2.СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины виды учебный работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>30</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>30</i>
в том числе:	
практические занятия	-
контрольная работа	<i>2</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов
1	2		3
Раздел 1.Общие вопросы охраны труда			
Тема 1. 1. Основные положения трудового права	Содержание учебного материала:		
	1.	Трудовой договор. Трудовой распорядок организации.	2
	2.	Понятие рабочего времени. Обязанности и ответственность работников по соблюдению требований охраны труда и трудового распорядка.	
	Закрепление изучаемого материала: «Трудовой договор. Трудовой распорядок организации. Понятие рабочего времени. Обязанности и ответственность работников по соблюдению требований охраны труда и трудового распорядка»		2
Тема1. 2. Производственный травматизм и профессиональная заболеваемость	Содержание учебного материала:		
	1.	Классификация опасных и вредных производственных факторов, и травм. Причины возникновения несчастных случаев и профессиональных заболеваний	2
	Просмотр документального фильма на тему: «Классификация опасных и вредных производственных факторов и травм. Причины возникновения несчастных случаев и профессиональных заболеваний». Сформулировать выводы. Выполнить запись в тетрадь.		
	Просмотр документального фильма на тему: «Средства коллективной защиты от травм. Профилактика профессиональных заболеваний. Первая помощь при несчастных случаях». Выполнить запись в тетрадь.		2
Раздел 2. Требования безопасности и технологическим процессам и оборудованию			
Тема 2.1. Требования безопасности к технологическому оборудованию	Содержание учебного материала:		
	1.	Требования безопасности к конструкции оборудования, размещению оборудования и площадок для его обслуживания.	2
	Просмотр документального фильма на тему: «Требования безопасности к конструкции оборудования, размещению оборудования и площадок для его обслуживания». Проанализировать просмотренное и сформулировать выводы.		
	Просмотр документального фильма на тему: «Безопасность труда в хлебопекарном, макаронном и		2

	кондитерском производствах, на предприятиях общественного питания». Выполнить запись в тетрадь.		
Раздел 3. Производственная безопасность			
Тема 3.1. Обеспечение электробезопасности	Содержание учебного материала:		
	1.	Действие электрического тока на человека и факторы, влияющие на степень поражения. Анализ опасности поражения человека электрическим током. Меры защиты от поражения электрическим током.	2
	2.	Просмотр фрагмента фильма на тему: «Меры безопасности при обслуживании объектов и выполнении работ повышенной опасности». Проанализировать просмотренное и сформулировать выводы».	2
	Работа с учебным пособием. Выписать из учебного пособия в тетрадь основные понятия: «Малое напряжение», «Изоляция токоведущих частей», «Заземляющее устройство», «Защитное отключение».		2
	Просмотр документального фильма на тему: «Меры безопасности при обслуживании объектов и выполнении работ повышенной опасности». Выполнить запись в тетрадь.		2
Раздел 4. Производственная санитария и гигиена труда			
Тема 4.1. Микроклимат на рабочих местах и его обеспечение	Содержание учебного материала:		
	1	Микроклимат и его показатели. Терморегуляция организма.	2
	Просмотр документального фильма на тему: «Микроклимат и его показатели. Терморегуляция организма». Проанализировать просмотренное и сформулировать выводы.		2
Раздел 5. Пожарная безопасность			
Тема 5.1. Пожаро - и взрывоопасность	Содержание учебного материала:		
	1.	Особенности пожароопасности технологических процессов и строительных конструкций	2
	2.	Просмотр фрагмента фильма на тему: «Организация пожарной безопасности. Средства и техника тушения пожаров». Проанализировать просмотренное и сформулировать выводы.	2
	Контрольная работа		2
Всего аудиторной нагрузки:			30
Максимальная учебная нагрузка:			30

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Освоение программы учебной дисциплины ОП.03 «Специальное рисование и лепка» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу кабинет, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся. Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно- эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

№ п/п	Содержание	Количество
1.	Условия материально- технического обеспечения	
	Посадочные места по количеству обучающихся	15
	Рабочее место преподавателя	1
2.	Условия учебно- методического и информационного обеспечения	
2.1.	Наглядно-информационные стенды	20

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Преподаватель обеспечивает организацию и проведение завершающей аттестации и текущего контроля демонстрируемых обучающимися знаний. умений. Текущий контроль проводится преподавателем в процесс е проведения практических занятий в форме тренинга, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий. Формы и методы текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются преподавателем и доводится до сведения обучающихся в начале обучения.

Для текущего и завершающего контроля по дисциплине разрабатываются контрольно-измерительные материалы.

Фонд оценочных средств включает в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблица)

Модуль (раздел, тема) учебной дисциплины	Результаты (освоенные умения, освоенные знания, представления)	Формы и методы контроля
Раздел 1. Общие вопросы охраны труда	Знание: Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации Умение: Выявлять опасные и вредные производственные факторы, соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности	Письменного/устного опроса; тестирования; оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы Защита отчетов по практическим занятиям; оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий
Раздел 2. Требования безопасности и технологическим процессам и оборудованию	Знание: Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчинёнными работниками (персоналом) Умение: Правильное выполнение заданий в полном объеме; правильность, полнота выполнения заданий; рациональность действий.	Письменного/устного опроса; тестирования; оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы Защита отчетов по практическим занятиям; оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий
Раздел 3. Производственная безопасность	Знание: Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; порядок и периодичность инструктажей по охране труда и техники безопасности; порядок хранения и использование средств коллективной и индивидуальной защиты Умение: Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,	Письменного/устного опроса; тестирования; оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы Защита отчетов по практическим занятиям; оценка заданий для внеаудиторной

	последовательностей действий	(самостоятельной) работы; экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий
--	------------------------------	---

Раздел 4. Производственная санитария и гигиена труда	Знание: Обязанности работников в области охраны труда	Письменного/устного опроса; тестирования; оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы
	Умение Использование средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности	Защита отчетов по практическим занятиям; оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий
Раздел 5. Пожаро - и взрывоопасность	Знание: Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчинёнными работниками (персоналом) Умение: Соответствие требованиям инструкций, регламентов	Письменного/устного опроса; тестирования; оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы Защита отчетов по практическим занятиям; оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

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

5.ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. 5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».
7. 8. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности» 9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

Основная литература:

1. Графкина М.В. Охрана труда. Автомобильный транспорт : учеб. для студ.учреждений сред. проф. образования / М.В.Графкина. —М. : Издательский центр «Академия», 2019.
2. Карнаух, Н. Н.Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2017

3. Родионова, О. М. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — Москва : Издательство Юрайт, 2017
4. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2017

Дополнительная литература:

1. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. – «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» - Учебное пособие для нач. и сред. проф. образования – 4-ое изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011 г. – 224с.
2. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.
3. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2011.– 160с.18
4. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2013.–320с.

Интернет-источники:

Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный

Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru> оформление перечней источников в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления" (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 28.04.2008 N 95-ст).

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КАМЕНСК-УРАЛЬСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом директора
ГАПОУ СО «Каменск-Уральский
агропромышленный техникум»
С.И. Некрасова
Пр.№57-уч от 19.05.2025

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Специальное рисование и лепка

(для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости)

Для профессиональной подготовки рабочих с ОВЗ:

16472 «Пекарь»

Форма обучения: очная

Срок обучения: 10 месяцев

Уровень освоения: базовый

Каменск-Уральский,

2025 г.

[Введите текст]

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.03 Специальное рисование и лепка** является частью адаптированной основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 16472 «Пекарь» *(для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости)*.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Каменск-Уральский агропромышленный техникум»

Разработчик:

Овсянникова Ирина Ивановна, преподаватель спец дисциплин, ВКК

Рецензент:

М.М. Гайсина
Фамилия, Имя, Отчество

Зав. отделением
должность

ГАПОУ СО «КУАТ»
место работы

Рассмотрена на заседании ПЦК, протокол №1 от 19.05.2025

Руководитель ПЦК: Симкина А.Р.

Рассмотрена на заседании педагогического совета, протокол №12 от 19.05.2025

Председатель: Некрасов С.И.

Согласована на заседании НМС, протокол №1 от 19.05.2025

Председатель: Э.В. Павлова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13

1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 СПЕЦИАЛЬНОЕ РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.03 Специальное рисование и лепка** (для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости) является частью адаптированной основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 16472 «Пекарь».

Цель изучения курса:

– дать обучающимся знания, умения по изобразительному искусству для овладения профессией «Пекарь».

Для более прочного усвоения знаний и умений, активизации познавательной деятельности обучающихся – в курсе рисования и лепки значительное место отводится практическим работам.

Изучение теоретических основ изобразительной грамоты развивает пространственное мышление, дает возможность приобрести навыки в выполнении рисунков, усвоить законы композиции, научиться передавать изображение в цветовых тонах.

В результате освоения дисциплины **ОП.03 Специальное рисование и лепка** обучающийся с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости должен

уметь:

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

знать:

- основы изобразительной грамоты;
- технику рисунка и последовательность нанесения его на хлебобулочное или кондитерское изделие;
- основы разработки композиции украшения изделий;
- закономерности расположения предметов на поверхностях хлебобулочных или кондитерских изделий;
- основы создания объемных изображений.

В результате изучения программы обучающийся с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости должен освоить виды профессиональной деятельности *приготовление хлебобулочных изделий, приготовление пиццы, различные кулебяки, приготовление мучных кондитерских изделий*, и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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

Освоение профессиональной программы направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее

	достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина **ОП.03 Специальное рисование и лепка** является частью адаптированной основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 16472 «Пекарь» *(для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости)*.

1.3. Цель и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины.

Цель – создание условий для обучающихся по обеспечению:

- общеобразовательной, общекультурной составляющей образования;
- развития личности обучающихся, их познавательных интересов;
- интеллектуальной и ценностно-смысловой сферы;
- развития навыков самообразования и само проектирования;
- углубления, расширения и систематизации знаний в выбранной области

вида деятельности;

– совершенствования имеющегося и приобретения нового опыта познавательной деятельности, профессионального самоопределения обучающихся.

Задачи:

- 1.Формировать умения видеть и понимать ценность профессии.
- 2.Совершенствовать целостное представление о роли рисования и лепки в своей профессии.
- 3.Развивать коммуникативную компетенцию через предмет рисование и лепку.
- 4.Вырабатывать у обучающихся творческую созидательную деятельность.
- 5.Создавать условия для приобретения обучающимися опыта познания и самопознания.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины.

По учебному плану «Пекарь» на освоение учебной дисциплины **ОП.03. «Специальное рисование и лепка»** *(для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости)* отводится максимальный учебной нагрузки обучающегося 30 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки –30 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	30
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	30
в том числе:	
лекции (беседы)	
лабораторные занятия	-
практические занятия	30
контрольные работы (зачетные мероприятия)	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
Итоговая аттестация в форме <i>зачета</i>	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов
1	2		3
Раздел 1.Основы рисования			
Тема 1. Основы рисования	Содержание учебного материала:		
	1.	Техника рисунка и ее многообразие. Материалы для рисования. Техника нанесения различных линий. Орнамент и его виды.	2
	2.	Рисование плоских предметов геометрической формы. Построение линиями плоских фигур	
	Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии)		
	Рисование ленточного и сетчатого орнамента		
	Рисунок геометрических фигур с различными видами узоров. Рисунок композиционно-замкнутого орнамента различной тематики. Примерная тематика домашней работы Техника рисунка и ее многообразие.		
Тема 2. Рисование орнаментов	Содержание учебного материала:		
	1.	Изображение рисунка строгое выполнение, точной формы предметов, умения построения рисунка линейно-конструктивным способом, ведения светотеневого рисунка, работать кистью и красками, смешивать краски для получения нужных цветов и оттенков, подбирать гармонию цветов.	2
	2.	Рисование ленточного орнамента ведения светотеневого рисунка.	
	«Рисование композиционно - замкнутого орнамента в квадрате (круге)».		
	Рисование орнаментов. Изображение рисунка строгое выполнение, точной формы предметов, умения построения рисунка линейно-конструктивным способом, ведения светотеневого рисунка, работать кистью		

[Введите текст]

	и красками, смешивать краски для получения нужных цветов и оттенков, подбирать гармонию цветов. Рисование ленточного орнамента.		
Раздел 2. Понятие о цвете			
Тема 1. Рисование хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала:		
	1.	Рисование хлебобулочных изделий, как объемных предметов. Светотень. Композиция. Стадии рисования.	2
	2.	Рисование различного вида хлеба, как объемного предмета. Светотень. Композиция. Стадии рисования.	
	Рисование с натуры предметов геометрической формы куб, цилиндр, конус)		
	Рисование плоских предметов геометрической формы. Составление новых графических упражнений для развития и совершенствования координации движений руки и глазомера, приобретения чувства пропорций и умения изображать.		
Тема 2. Рисунок с натуры	Содержание учебного материала:		
	1.	Последовательность работы над рисунком с натуры. Подготовка к рисованию с натуры.	2
	2.	Композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком. Понятие о светотени. Значение цвета в хлебобулочном и кондитерском производстве.	
	Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы. Рисование фруктов и овощей. Рисование с натуры пирожные и торты различной форма. Законы композиции		
	Рисование с натуры корзин с цветами, фруктами, овощами. Примерная тематика домашней работы. Рисунок с натуры.		
Тема 3. Рисование натуры объемных	Содержание учебного материала:		
	1.	Рисование предметов домашнего обихода.	2
	2.	Рисование с натуры. Перспективы. Светотень. Композиция. Стадии рисования.	
Рисование с натуры предметов домашнего обихода тарелки, чашки)			

предметов	Рисование натюрморта из предметов домашнего быта		
Раздел 3. Рисование сложных элементов и лепка			
Тема 6. Рисование растений	Содержание учебного материала:		
	1.	Рисование деревьев, листьями, цветов. Рисование растений: изображения листьев (засушенные листья клена, рябины, липы, березы, дуба).	2
	2.	Рисование деревьев, веток с листьями, цветов. Рисование растений: изображения листьев (засушенные листьев клена, рябины, липы, березы, дуба).	
Тема 7. Рисование фруктов, овощей, животных, птиц	Содержание учебного материала:		
	1.	Рисование фруктов и овощей, животных, птиц.	2
	2.	Понятие о цвете. Техника работы акварелью, гуашью. Рисование с натуры овощей и фруктов.	2
	Изображение шарообразной формой различные фрукты и овощи: яблоки, апельсины, персики, гранаты, вишни, арбуз, тыква, капуста. Изображать форму приплюснутого шара (репа, помидоры, некоторые сорта яблок), цилиндра с закругленными основаниями (огурец, кабачок), конуса (груша, морковь, редька), пирамиды (перец).		
	Содержание учебного материала:		
	1.	Рисование птиц и животных с натуры. Образы животных в форме стилизованных, орнаментированных фигурок с характерным силуэтом, фактурой или цветом, рисование вороны, синицы, попугая, цыплят.	2
	2.	Рисование натюрморта из плодов, растений, корзин с цветами, фруктами, овощами. Изображение ягод – клубники, земляники, винограда и т.д.	2
	Рисование натюрморта из плодов, растений, корзин с цветами, фруктами, овощами. Изображение ягод – клубники, земляники, винограда и т.д.		
Тема 8. Рисунки по	Содержание учебного материала:		
	1.	Рисунки по мотивам русских народных сказок	2

мотивам русских народных сказок	Нарисовать на выбор любую сказку или мультфильм.		
Тема 9. Композиция тортов	Содержание учебного материала:		
	1.	Композиция тортов. Понятие о цвете. Выполнение рисунка торта различных форм, используя выразительные средства композиции.	2
	2.	Современные направления в оформлении тортов. Виды отделочных полуфабрикатов. Инструменты и приспособления для оформления тортов. Композиция квадратного торта. Композиция круглого торта. Композиция овального торта. Композиция фигурных тортов.	
	Рисование тортов и пирожных различной формы. Изображение пирожных квадратных, круглых, в виде ромба с применением разных отделок, бордюры, рельефы, окантовки по бокам.		
	Выполнение приемов смешивания красок для получения определенных тоновых и цветовых пятен.		
	Композиция пирожных и корзинок с цветами.		
	Рисование тортов и пирожных различной формы. Оформление фигурных тортов. Выполнение рисунка тортов различной тематики (по заданию). Примерная тематика домашней работы Композиция тортов. Торт книга.		
Тема 10. Лепка	Содержание учебного материала:		
	1.	Основы лепки. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Техника лепки элементов украшения для тортов. Материалы лепки в кондитерском производстве. Техника лепки макетов торта различной формы.	2
	Техника лепки и ее многообразие. Рисование эскизов. Последовательность лепки растительного орнамента, овощей. Последовательность лепки цветов.		2
	Техника лепки деталей и элементов. Рисование эскизов. Последовательность изготовления макета. Лепка деталей и элементов.		
	Техника лепки объемных фигур. Рисование эскиза. Последовательность лепки объемных фигур. Лепка		

	объемных фигур.	
	Лепка овощей, фруктов и цветов. Материалы и инструменты.	
	Лепка птиц и животных. Материалы и инструменты.	
	Изготовление и оформление макета торта. Дизайн торта.	2
	Изготовление макетов печенья, пирожных.	
	Лепка элементов торта. Сообщение по теме: «Лепка из мастики и марципана». Примерная тематика домашней работы Лепка.	
Всего аудиторной нагрузки, час.:		30
Максимальная учебная нагрузка (всего)		30

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Освоение программы учебной дисциплины ОП.03 «Специальное рисование и лепка» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу кабинет, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся. Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

№ п/п	Содержание	Количество
1.	Условия материально-технического обеспечения	
	Посадочные места по количеству обучающихся	15
	Рабочее место преподавателя	1
2.	Условия учебно-методического и информационного обеспечения	
2.1.	Экранно-звуковые пособия	
	Компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.	1
	Экран	1
2.2.	Дидактические материалы	
	Комплект учебно-наглядных пособий;	1
	Комплект диагностических материалов	15
	Комплект красок акварельных, гуашь	15
	Круглые и плоские кисти	
	резинки для стирания	15
	Комплект цветных карандашей	15
	Бумага для рисования (альбомы)	15
	Пластелин	15
	Деревянные стеки и пластмассовые гладкие лопаточки	15
	Доска для лепки	15
3.	Организационные материалы	
	Проведение групповых коррекционных занятий	
	Проведение индивидуальных коррекционных занятий	
	Чередование видов деятельности	
	Рассказ. Беседа. Объяснение.	

[Введите текст]

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Преподаватель обеспечивает организацию и проведение завершающей аттестации и текущего контроля демонстрируемых обучающимися знаний, умений. Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий в форме тренинга, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий. Формы и методы текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются преподавателем и доводится до сведения обучающихся в начале обучения.

Для текущего и завершающего контроля по дисциплине разрабатываются контрольно-измерительные материалы.

Фонд оценочных средств включает в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблица).

Модуль (раздел, тема) учебной дисциплины	Результаты (освоенные умения, освоенные знания, представления)	Формы и методы контроля
Раздел 1. Основы рисования	Умеет: – выразительно и правильно изображать формы предметов на плоскости; – рисовать с натуры; – рисовать по памяти и представлению; – сравнивать между собой предметы и явления; – определять сходство и различие; – выделять предметы по форме, цвету, фактуре, осознавать и понимать увиденное; – работать кистью и красками, смешивать краски для получения нужных цветов и оттенков, подбирать гармонию цветов. Знает: – построения рисунка линейно - конструктивным способом; – ведение светотеневого рисунка; – освоение приемов	Текущий контроль – выполнение практического задания в форме рисования композиционно - замкнутого орнамента в квадрате (круге) с использованием методов формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ.

	композиции различных видов орнамента.	
Раздел 2. Понятие о цвете	Умеет: – работать кистью и красками; – смешивать краски для получения нужных цветов и оттенков; – понимать гармонию цветов; – рисовать с натуры объемные предметы. Знает: – навыки передачи объема; – развитие и совершенствование координации движений руки и глазомера; – чувства пропорций и умения изображать; – рисование предметов домашнего обихода; – как наносить, светотень.	Текущий контроль – выполнение практического задания в форме рисования с натуры объемных предметов домашнего быта, овощей и фруктов с использованием методов формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ.
Раздел 3. Рисование сложных элементов и лепка	Умеет: – рисует растения, листья, цветы; – рисует фрукты и овощи, животных, птиц; – составить композиции тортов; – умеет пользоваться инструментом для лепки; – пользоваться пластилином; – убирает свое рабочее место; – пользоваться сладкой мастикой. Знает: – элементы орнаментальных композиций, украшающих торты и пирожные; – изготовление и оформление макета торта; – лепка, пластического материала и дальнейшее его	Текущий контроль – выполнение практического задания в форме рисования растений: изображение деревьев, веток с листьями, цветов; фруктов, ягод и овощей; образы животных, птиц; натюрмортов; композиции тортов и пирожных; в форме лепки птиц и животных; тортов и пирожных с использованием методов формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ.

	уплотнение; – вытягивание, заглаживание, расплющивание до придания нужной формы; – форму создания скульптурного изображения; – при выполнении лепных изображений, развит глазомер, воображение, чувство пропорций; – конструктивные и декоративные особенности в процессе лепки орнамента; – овощи и фрукты, фигурки животных и птиц; – при изготовлении макета пользуется несколькими способами фигурной отделки поверхности; – декоративное оформление макета торта согласно эскизу; – лепит отдельные элементы декора с применением разноцветного пластилина. – крепит (прилепляют) на поверхностях макета с учетом разработанной композиции; – при завершении работы над макетом, оценивает его с точки зрения целостности и сверяет с эскизом.	
--	---	--

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

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

Перечень основной литературы, используемой для реализации учебной программы

Основные источники:

1. В.А.Иванова – «Рисование и лепка» - Москва. «Академия» 2010г. В.П.Золин – «Технологическое оборудование предприятий» - Москва. «Академия» 2010г. -3- В.А.Усов – «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» - Москва. «Академия» 2009г.
2. Н. Иванова «Рисование и лепка» Москва «Академия» 2013г.
3. .И.Н.Хананова «Соленое тесто», Москва, 2011г.
4. Коева В.А. Рисование и лепка кондитерских изделий. – Ростов н/д «Феникс», 2001-160с. и цв. вкл.
5. Шембель А Ф. Рисование и лепка для кондитеров. Учебник для профессиональных учебных заведений – 4 изд., стер.- М.: Высш. шк.; Изд. центр «Академия», 2008г-111с.: ил.

Дополнительные источники:

1. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов – 4-е изд., стер.- М.: Издательство «Колос», 2002-239с.: ил.
2. Меджитова Э. Все из теста. Эксмо Москва 2007г. 3. Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская – «Кулинария. Повар, кондитер» - Москва. «Академия» 2009г. 4. Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова – «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» - Москва. «Академия» 2009г.
5. И.Перетятко – «Мучные кондитерские изделия» - Ростов-на-Дону, «Феликс» 2009 год.
6. .П.Матюхина, Э.П.Королькова – «Товароведение пищевых продуктов» - Москва. «Академия» 2009г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КАМЕНСК-УРАЛЬСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом директора
ГАПОУ СО «Каменск-
Уральский
агропромышленный
техникум»
С.И. Некрасова
Пр.№57-уч от 19.05.2025.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

МДК. 02.01 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий;

МДК. 02.02 Технология разделки мучных кондитерских изделий;

МДК.02.03. Технология приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки
мучных кондитерских изделий.

УП. 02. Приготовление мучных кондитерских изделий.

*(для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами
умственной отсталости)*

Для профессиональной подготовки рабочих с ОВЗ:

16472 «Пекарь»

Форма обучения: очная

Срок обучения: 10 мес.

Уровень освоения: базовый

Каменск-Уральский,

2025г.

Программа профессионального модуля разработана на основе профессионального стандарта 16472 «Пекарь» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015г. №914-Н), учебного плана по профессии «Пекарь» (для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости).

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Каменск-Уральский агропромышленный техникум»

Разработчик:

Овсянникова Ирина Ивановна мастер производственного обучения Первая квалификационная категория.

Рецензент:

М.М. Гайсина

Фамилия, Имя, Отчество

Зав. отделением

должность

ГАПОУ СО «КУАТ»

место работы

Рассмотрена на заседании ПЦК, протокол №1 от 19.05.2025

Руководитель ПЦК: Симкина А.Р.

Рассмотрена на заседании педагогического совета, протокол №12 от 19.05.2025

Председатель: Некрасов С.И.

Согласована на заседании НМС, протокол №1 от 19.05.2025

Председатель: Э.В. Павлова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

МДК. 02.01. «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий»;

МДК. 02.02. «Технологии разделки мучных кондитерских изделий»;

МДК.02.03. «Технология приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий».

УП.02. Приготовление мучных кондитерских изделий.

(для лиц с ограниченными возможностями здоровья с различными формами умственной отсталости)

1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля - для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости является частью адаптированной основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 16472 «Пекарь» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

МДК. 02.01. «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий»;

МДК. 02.02. «Технологии разделки мучных кондитерских изделий»;

МДК.02.03. «Технология приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий», и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, сырье, исходные материалы для обработки сырья, для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями кондитера;

ПК 1.2. Подготавливать рабочее место кондитера, использовать оборудование, инвентарь по назначению;

ПК 1.3. Осуществлять подготовку кондитерского сырья, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями, и регламентами;

ПК 1.4. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;

ПК 1.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

ПК 1.6. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий;

ПК 1.7. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства кондитерских изделий;

ПК 1.8. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий;

ПК 1.9. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий;

ПК 1.10. Контролировать и регулировать режим выпечки кондитерских изделий;

- ПК 2.1. Отделывать поверхность готовых кондитерских изделий;
- ПК 2.2. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных изделий;
- ПК 2.3. Производить отработку готовой продукции;
- ПК 2.4. Производить упаковку и маркировку мучных кондитерских изделий;
- ПК 2.5. Укладывать изделия в контейнеры и лотки.

1.2. Цели и задачи ПМ. 02 – требования к результатам освоения ПМ. 02. Приготовление мучных кондитерских изделий.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ. 02. Приготовление мучных кондитерских изделий должен:

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места кондитера;
- подготовке к работе;
- проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов;
- обеспечении их хранения сырья и полуфабрикатов в соответствии с инструкциями;
- приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов.

уметь:

- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
- обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;
- соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;

- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
- выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых мучных кондитерских изделий;
- подбирать в соответствии с технологическими требованиями и оценки качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси;
- выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:
- готовить желе;
- хранить, отделочные полуфабрикаты желе, глазури, посыпки;
- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;
- варить сахарный сироп для пропитки изделий;
- варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);
- готовить помаду, глазури;
- готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;
- доводить до вкуса, требуемой консистенции;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;
- хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- организовывать хранение отделочных полуфабрикатов.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- организация работ в кондитерском цехе;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления мучных кондитерских изделий;
- регламенты, стандарты, в том числе нормативно-техническую документацию, используемую при изготовлении мучных кондитерских изделий;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;
- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых мучных кондитерских изделий;
- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых мучных кондитерских изделий;
- способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых мучных кондитерских изделий;

- условия, сроки, способы хранения мучных кондитерских изделий;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий;
- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;
- виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения готовности;
- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
- условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства
- требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов.

Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации

1.3. Цели и задачи по выполнению трудовых функций по профессии

Обучающийся в результате освоения профессионального модуля **ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**, будет профессионально готов к деятельности по следующему виду: приготовление различного вида теста для мучных кондитерских изделий, технологии разделки и

формования мучных кондитерских изделий, технологии приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий.

Трудовые действия	- подготовка сырья для приготовления теста для мучных кондитерских изделий; - приготовление теста; - приготовление различных видов начинок; - подготовка сырья для приготовления оформления кондитерского изделия; - взбивание теста различными способами, в том числе с применением тестомесильного агрегата; - деления теста порционно; - формования полуфабрикатов для различных видов мучных кондитерских изделий; - выпечка мучных кондитерских изделий; - укладки готовой продукции; - выполнение правил санитарии и требований по техники безопасности.
Необходимые знания	— соблюдать требования безопасности труда личной гигиены и санитарии при работе; — пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; — взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырьё; — оценивать качество сырья по органолептическим показателям; — оценивать качество теста при замесе по органолептическим показателям; — определять различными методами готовность теста в процессе созревания; — делить тесто порционно, придавать ему определенную форму; — проводить предварительную расстойку или охлаждение, при необходимости; — придавать окончательную форму тестовым заготовкам; — укладывать сформованные полуфабрикаты на листы и в формы; — смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; — устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; — определять готовность полуфабрикатов; — загружать полуфабрикаты в печь; — определять готовность изделий при выпечке; — определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; — оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;

	– контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; – отбраковывать готовые изделия по массе; – упаковывать изделия различными способами.
Другие характеристики	– способы изменения температуры теста; – методы определения муки, как подъёмной силы; – правила организации работ в цеху; – требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе; – характеристики сырья и требования к его качеству; – правила хранения сырья; – правила подготовки сырья к пуску в производство; – способы приготовления различных видов теста в соответствии с рецептурой; – способы замеса и приготовления заварного теста; – методы определения готовности полуфабрикатов при оформлении готовых кондитерских изделий; – структуру и физические свойства различных видов теста; – массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; – порядок укладки полуфабрикатов на листы формы; – способы приготовления полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; – причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; – правила безопасного обслуживания оборудования; – требования к качеству готовой продукции; – требования к упаковке и маркировке изделий; – правила укладки изделий на листы, контейнеры.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ:

Всего 450 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 450 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 180 часа;
 учебной и производственной практики – 270 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ:

является овладение обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с различными формами умственной отсталости видом профессиональной деятельности:

МДК. 02.01. «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий» - 60 часов,

МДК. 02.02. «Технологии разделки мучных кондитерских изделий» - 60 часов,

МДК.02.03. «Технология приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий»-60 часов.

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, сырье, исходные материалы для обработки сырья, для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями кондитера.
ПК 1.2.	Подготавливать рабочее место кондитера, использовать оборудование и инвентарь по назначению.
ПК 1.3.	Осуществлять подготовку кондитерского сырья, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.4.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.
ПК 1.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 1.6.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
ПК 1.7.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства кондитерских изделий.
ПК 1.8.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
ПК 1.9.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
ПК. 1.10.	Контролировать и регулировать режим выпечки кондитерских изделий.
ПК 2.1.	Отделывать поверхность готовых кондитерских изделий.
ПК 2.2.	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных изделий.
ПК 2.3.	Производить отработку готовой продукции.
ПК 2.4.	Производить упаковку и маркировку мучных кондитерских изделий.
ПК 2.5.	Укладывать изделия в контейнеры и лотки.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и

	способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01

3.1. Тематический план профессионального ПМ.02 Приготовление мучных кондитерских изделий.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов междисциплинарного курса	Всего часов <i>(макс. учебная нагрузка и практики)</i>	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов <i>(если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.6. ПК 1.7. ПК 1.8. ПК 1.9. ПК 1.10. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5.	МДК. 02.01. «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий».	60	60	-	-	150	120
	МДК. 02.02. «Технологии разделки мучных кондитерских изделий».	60	60	-	-		

	МДК.02.03. «Технология приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий».	60	60		-		
	УП.02.01. Приготовление мучных кондитерских изделий.	75				75	
	УП.02.02. Выпекание и отделка поверхности мучных кондитерских изделий.	75				75	
	Производственная практика, часов <i>(если</i> <i>предусмотрена</i> <i>итоговая</i> <i>(концентрированная)</i> <i>практика)</i>	120					120
	Всего:	450					

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02

Наименование тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические задания, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК. 02.01. «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий».				
Раздел 1. Сырье кондитерского производства				
Тема 1.1.	Содержание:			
Введение.	1.	Введение. Общая технологическая схема кондитерского производства.	2	
Вводный инструктаж.	2.	Общие сведения основного и дополнительного сырья, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий.		
Тема 1.2. Правила поведения и работы в лаборатории, санитарные требования к работе при изготовлении кондитерских изделий.	1.	Санитарные требования к обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовых мучных кондитерских изделий. Требования безопасности при работе с оборудованием, жарочными шкафами.	2	
	2.	Основы гигиены труда и производственной санитарии в лаборатории и в кондитерском производстве.		
	3.	Основные правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами, способы их применения и приготовления.	2	
	4.	Определение санитарных требований к содержанию помещений. Способы и средства	2	

		уборки помещений. Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами, способы их приготовления. Инвентарь для уборки помещений.		
1.3.Характеристики сырья и требования к качеству сырья для приготовления мучных кондитерских изделий.	1.	Характеристика сырья входящих в состав мучных кондитерских изделий. Органолептическая оценка муки, масла сливочного, сливок, сахара.	2	
	2.	Определение видов мучных кондитерских изделий и их классификация. Государственные стандарты на сырье. Методы оценки качества сырья. Определения требования к качеству и условию хранения сырья для кондитерского производства.		
1.4.Правила работы на кондитерском оборудовании.	1.	Оборудование для замеса теста. Оборудование для жидких компонентов.	2	
	2.	Тестомесильные машины. Миксеры производственного назначения, планетарные миксеры, взбивальные аппараты.	2	
	3.	Оборудование для приготовления теста	2	
1.5. Ассортимент мучных кондитерских изделий.	1.	Просмотр фильма: «Кондитерское производство».	2	
	2.	Составить ассортимент мучных кондитерских изделий.		
1.6. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	1.	Процессы происходящие при тепловой обработке. Полуфабрикаты используемые на производстве: Повидло, джем, варенье. Цедра, цукаты, мармелад. Сиропы, жженка, помада, фруктовая начинка, желе. Кремы.	2	
	2.	Фарши и начинки для приготовления мучных кондитерских изделий.	2	
1.7. Способы приготовления теста для различных видов	1.	Приготовление начинок (фаршей).	2	
	2.	Составить технологическую карту по рецептуре.		

изделий в соответствии с рецептурой.	3.	Приготовление сдобного безопарного теста для мини пирожков. Приготовление начинок.		
1.8. Способы приготовления блинного теста.	1.	Блины и приготовление блинного теста, дрожжевого и бездрожжевого. Оладьи.	2	
	2.	Блины гречневые, пшённые, овсяные, кукурузные, блинчики с начинками.		
	3.	Блины с наполнителями и блины скороспелые на соде, блинчики, торт блинчатый.		
	4.	Приготовление различных блинов и оладий, блинчиков с начинкой, торт блинчатый.		
Раздел 2. Технология приготовления песочного, заварного теста и с различными добавками				
2.1. Способы приготовления песочного теста.	1.	Процессы, протекающие при замесе теста.	2	
	2.	Созревание теста. Определение готовности теста.		
2.2. Способы замеса и приготовления заварного теста.	1.	Понятие о рецептуре, расчет производственных рецептур. Правила взаимомономености сырья. Дозирование сырья.	2	
	2.	Способы разрыхления теста. Способы приготовления заварного теста.	2	
	3.	Способы приготовления песочного и заварного теста, и с добавками.	2	
2.3. Способы замеса и приготовления бисквитного теста.	1.	Подготовка к приготовлению бисквитного теста.	2	
	2.	Способы приготовления бисквитного теста. Использование полуфабрикатов, идущих на переработку. Определение готовности теста.		

2.4. Ассортимент изделий. Способы приготовления пряничного теста.	1.	Выбор ассортимента изделий.	2	
	2.	Составление технологической карты.		
	1.	Подготовка сырья к приготовлению пряничного теста.	2	
	2.	Различные способы приготовления пряничного теста.		
	1.	Просмотр презентаций: «Изделия из пряничного теста».	2	
	2.	Состав сырья, набор специй, ароматические вещества.		
2.5. Способы приготовления теста для кексов и мафинов.	1.	Приготовление опарного и безопарного теста для кексов.	2	
	2.	Определение готовности теста.		
	3.	Органолептический способ определения готовности теста		
	4.	Приготовление опарного и безопарного теста для кексов и мафинов.	2	
2.6. Ассортимент мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных.	1.	Выбор ассортимента изделий.	2	
	2.	Составление технологической карты.		
	1.	Подготовка сырья к приготовлению теста.	2	
	2.	Различные способы приготовления теста.		
Итого:			60	

МДК. 02.02. «Технологии разделки мучных кондитерских изделий».

Раздел 1. Способы разделки тестовых заготовок и формования полуфабрикатов

Тема 1.1. Подготовка рабочего места, санитарные требования, техника безопасности.	Содержание учебного материала, практические задания, обучающихся.			
	1.	Дезинфицирующие средства, для обработки рабочих поверхностей, санитарные требования. Техника безопасности в лаборатории и на предприятиях.	2	
	2.	Обработка инвентаря, весоизмерительных приборов и других приспособлений для деления теста.		
Тема 1.2. Санитарные требования к хранению и реализации полуфабрикатов, готового теста.	1.	Санитарные требования к хранению готового теста и кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовых хлебобулочных изделий.	2	
	2.	Требования безопасности при работе с инвентарем, ножами, оборудованием, жарочными шкафами.		
	3.	Обработка инвентаря, весоизмерительных приборов и других приспособлений для деления теста.	2	
Тема 1.3. Характеристики готового теста и требования к его качеству.	1.	Требования к качеству готового теста для приготовления мучных кондитерских изделий.	2	
	2.	Различные способы формования мучных кондитерских изделий. Способы формования вручную.		
Тема 1.4. Правила	1.	Показ фильма: «Оборудование кондитерского производства; Взбивальные машины».	2	

работы на кондитерском оборудовании.	2.	Формование тестовых заготовок, различными способами.		
	3.	Взвешивание готового теста, деление теста вручную, формование мучных кондитерских изделий различными способами.		
Тема 1.5. Ассортимент мучных кондитерских изделий.	1.	Выбор ассортимента для приготовления мучных кондитерских изделий.	2	
	2.	Оборудование и формы используемые в промышленном производстве, оборудование и формы используемые в лаборатории.		
Тема 1.6.Способы формования различных видов теста, в соответствии с рецептурой и полуфабрикаты.	1.	Приготовление начинок (фаршей) для приготовления маленьких пирожков из сдобного теста.	2	
	2.	Разделка тестовых заготовок и способы формования теста.		
	3.	Разделка сдобного безопарного теста для мини пирожков. Приготовление начинок.		
Тема 1.7. Блинное тесто, приготовление, формование, взвешивание.	1.	Блины и деление блинного теста, дрожжевого и бездрожжевого. Оладьи.	2	
	2.	Способы деления теста и формования тестовых заготовок.		
	3.	Взвешивание готового опарного теста, деление теста вручную, формование блинных изделий различными способами.		
Раздел 2. Технологии разделки и деления готового теста на полуфабрикаты.				
Тема 2.1. Способы приготовления и деления песочного	1.	Ассортимент мучных кондитерских изделий из песочного теста.	2	
	2.	Способы деления теста и формования тестовых заготовок.		

теста.	3.	Взвешивание готового песочного теста, деление теста вручную, формование полуфабрикатов, различными способами.		
Тема 2.2. Способы формования полуфабрикатов из заварного теста.	1.	Ассортимент изделий из заварного теста, изделий с кремом или начинкой.	2	
	2.	Способы формования полуфабрикатов из заварного теста для приготовления мучных кондитерских изделий, с начинками или кремом.		
Тема 2.2. Способы деления теста и формования тестовых заготовок из заварного теста.	1.	Способы деления тестовых заготовок из заварного теста с помощью насадок.	2	
	2.	Способы формования полуфабрикатов для приготовления изделий из заварного теста.		
	3.	Взвешивание заварного теста, деление теста вручную, формование заварного теста, различными способами и с помощью кондитерских насадок.		
Тема 2.3. Способы разделки и формования бисквитного теста.	1.	Способы деления тестовых заготовок из бисквитного теста.	2	
	2.	Способы формования бисквитного теста для приготовления полуфабрикатов.		
	3.	Взвешивание готового теста, деление теста вручную, формование теста, различными способами. И готового бисквитного теста с различными добавками.		
Тема 2.4. Ассортимент изделий. Способы деления пряничного теста.	1.	Выбор ассортимента по технологической карте.	2	
	2.	Технология приготовления начинок, посыпок для приготовления полуфабрикатов из пряничного теста.		
	3.	Изделия из пряничного теста, способы формования изделий.		

	4.	Крупные изделия из пряничного теста, способы формования изделий. Презентация.		
	5.	Взвешивание готового теста, деление теста вручную, формование теста, с различными начинками и способами.	2	
Тема 2.5. Способы деления теста для кексов и мафинов.	1.	Разделка готового безопасного теста для приготовления полуфабрикатов для кексов.	2	
	2.	Разделка готового теста для приготовления кондитерских изделий, мафины.		
2.6. Ассортимент мучных кондитерских изделий пирожных, разделка и формование.	1.	Формование готового полуфабриката для пирожного «Картошка».	2	
	2.	Формование готового полуфабриката для пирожного «Корзиночка».		
	3.	Формование готового полуфабриката для пирожного «Буше».		
	4.	Формование готового полуфабриката для пирожного «Ноктюрн».		
2.7. Ассортимент мучных кондитерских изделий, тортов разделка и формование.	1.	Формование готового полуфабриката для торта «Сказка».	2	
	2.	Формование готового полуфабриката для торта «Марика».		
	3.	Формование готового полуфабриката для торта «Трюфель».		
	4.	Формование готового полуфабриката для торта «Кармен».		
	5.	Взвешивание готового теста, деление теста вручную, формование теста, с различными начинками и способами. Формование готового теста для пирожных и тортов.		
Итого			60	
МДК.02.03.Технология приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий.				

Раздел 3. Технология выпекания мучных кондитерских изделий.				
Тема 3.1. Соблюдение техники безопасности при работе с тепловым оборудованием.	1.	Техника безопасности при работе с жарочными шкафами.	2	
	2.	Техника безопасности при работе с электрическими плитами.		
	3.	Техника безопасности при выпекании мучных кондитерских изделий.		
	4.	Температурный режим выпекания мучных кондитерских изделий.		
Тема 3.2. Смазка полуфабрикатов и готовых изделий после выпекания.	1.	Смазка форм и листов для укладки в формы или на листы полуфабрикатов.	2	
	2.	Выпечка кондитерских изделий при соблюдении температурного режима.		
	3.	Смазка форм и листов для укладки в формы или на листы полуфабрикатов, выпекание кондитерских изделий из опарного теста, при соблюдении температурного режима, смазка готовых хлебобулочных изделий, охлаждение. Взвешивание готового изделия.		
Тема 3.3. Выпечка полуфабрикатов.	1.	Ассортимент мучных кондитерских изделий.	2	
	2.	Температурный режим выпекания.		
Тема 3.4. Выпечка изделий из сдобного теста.	1.	Ассортимент изделий из сдобного безопарного теста, мини пирожки.	4	
	2.	Работа с технологической картой.		
	3.	Выбор температурного режима для каждого изделия.		
	4.	Последовательность операций, для выпекания различных сдобных изделий.		
	5.	Смазка форм и листов для укладки в формы или на листы полуфабрикатов, выпекание мучных изделий из сдобного безопарного теста, при соблюдении температурного режима, смазка готовых изделий, охлаждение. Взвешивание готового	2	

		изделия.		
Тема 3.5. Выпечка блинного полуфабриката.	1.	Работа с технологической картой, выбор температурного режима.	2	
	2.	Последовательность операций, для выпекания блинов с различными добавками.		
	3.	Смазка сковороды, выпекание изделий, и теста с различными добавками, при соблюдении температурного режима, смазка готовых изделий, охлаждение. Формование блинного торта. Взвешивание готового изделия.		
Тема 3.6. Способы выпекания песочного полуфабриката.	1.	Работа с технологической картой, выбор температурного режима.	2	
	2.	Последовательность операций, для выпекания изделий из песочного теста.		
	3.	Смазка листов для укладки полуфабрикатов, выпекание, при соблюдении температурного режима, смазка готовых песочных изделий, охлаждение. Взвешивание готового изделия.		
Тема 3.7. Выпечка полуфабрикатов из заварного теста.	1.	Работа с технологической картой для изделий из заварного теста, выбор температурного режима.	4	
	2.	Последовательность операций, для выпекания изделий из заварного теста с начинкой.		
	3.	Работа с технологической картой для изделий из заварного теста, выбор температурного режима.		
	4.	Последовательность операций, для выпекания мучных кондитерских изделий из заварного теста, соблюдение техники безопасности.		
	5.	Смазка листов для укладки полуфабрикатов, выпечка изделий из заварного теста, при соблюдении температурного режима, охлаждение. Смазка листов для укладки полуфабрикатов из заварного теста с начинкой, выпечка, при соблюдении температурного режима, смазка готовых кондитерских изделий, охлаждение.		

		Взвешивание готового изделия.		
Тема 3.8. Способы выпекания бисквитного теста.	1.	Работа с технологической картой Способы выпекания полуфабрикатов из бисквитного теста.	2	
	2.	Ассортимент изделий из бисквитного теста, температура для выпекания бисквитных изделий, способы определения готовности готового бисквита.		
Тема 3.9. Ассортимент бисквитных пирожных.	1.	Работа с технологической картой для пирожных из готового бисквита, крем входящий в состав пирожного, способы оформления.	2	
	2.	Последовательность операций, после выпекания бисквитного полуфабриката, оформление и отделка пирожных, соблюдение техники безопасности. Взвешивание готового изделия.		
	3.	Смазка листов для укладки бисквитного полуфабриката, выпечка, при соблюдении температурного режима, охлаждение, нарезка бисквита на пирожные, взвешивание, отделка кремом и оформление.		
Тема 3.10. Ассортимент изделий. Способы выпекания пряничного теста.	1.	Технология выпекания изделий из пряничного теста.	4	
	2.	Ассортимент пряников, с добавками, посыпками.		
	3.	Работа с технологической картой для изделий из пряничного теста, выбор температурного режима.		
	4.	Последовательность операций, для выпекания крупных пряничных изделий из безопарного теста, соблюдение техники безопасности.		
	5.	Смазка листов для укладки полуфабрикатов, выпекание пряничного теста, при соблюдении температурного режима, смазка готовых изделий, охлаждение. Оформление пряничного домика.		

Тема 3.11. Способы выпечки кексов и мафинов.	1.	Выпечка полуфабрикатов для кексов, по технологическим картам, отделка, оформление. Взвешивание готового изделия.	2	
	2.	Выпечка и оформление кондитерских изделий, мафины. Взвешивание готового изделия.		
	3.	Смазка форм для кексов, укладки полуфабрикатов, выпекание мучных изделий из сдобного безопарного теста, при соблюдении температурного режима, смазка готовых изделий, охлаждение. Взвешивание готового изделия.		
Раздел 4. Приготовление и оформление пирожных и тортов.				
Тема 4.1. Выпекание полуфабрикатов из слоеного теста для приготовления и оформления пирожных.	1.	Выпечка полуфабриката пирожного «Слойка» с кремом, оформление, подача.	4	
	2.	Выпечка полуфабриката пирожного «Слойка» с яблочной начинкой, оформление.		
	3.	Выпечка полуфабриката пирожного «Трубочки», оформление, упаковка.		
	4.	Выпечка полуфабриката пирожного «Муфточки», с белковым кремом, оформление		
Тема 4.2. Выпекание полуфабрикатов для приготовления и оформления пирожных.	1.	Выпечка полуфабриката для пирожного «Ноктюрн», оформление и подача.	2	
	2.	Выпечка полуфабриката пирожного «Корзиночка» с белковым кремом, оформление.		
Тема 4.3. Выпекание полуфабрикатов для приготовления и оформления пирожных.	1.	Выпечка полуфабриката пирожного «Кольцо заварное», оформление, упаковка.	2	
	2.	Выпечка полуфабриката пирожного «Буше», оформление и подача.		

Тема 4.4. Выпекание полуфабрикатов для приготовления и оформления тортов.	1.	Выпечка полуфабриката для песочного торта «Ландыш», оформление, упаковка.	2	
	2.	Выпечка полуфабриката для песочного торта «Московский», приготовление крема, подготовка фруктовой начинки, помады, цукаты, оформление, взвешивание, подача.		
Тема 4.5. Выпекание полуфабрикатов для приготовления и оформления тортов.	1.	Выпечка полуфабриката для торта «Ярославна» оформление подача.	2	
	2.	Выпечка полуфабриката для торта «Березка», оформление подача.		
Тема 4.6. Выпекание полуфабрикатов для приготовления и оформления тортов.	1.	Выпечка полуфабриката для торта «Сказка», отделка и оформление торта.	4	
	2.	Выпечка полуфабриката для торта «Марика», отделка и оформление торта.		
	3.	Выпечка полуфабриката для торта «Трюфель», отделка и оформление торта.		
	4.	Выпечка полуфабриката для торта «Кармен», отделка и оформление торта.		
Раздел № 5 Выпекание, формование, оформление национальных кондитерских изделий.				
Тема 5.1. Выпекание полуфабрикатов восточных кондитерских изделий.	1.	Выпечка полуфабриката для восточного кондитерского изделия «Пахлава сдобная».	2	
	2.	Приготовление начинки для восточного кондитерского изделия «Пахлава сдобная».		
Тема 5.2. Выпекание полуфабрикатов восточных кондитерских изделий.	1.	Выпечка полуфабриката для восточного кондитерского изделия «Шакер – лукум»	2	
	2.	Выпечка полуфабриката для восточного кондитерского изделия «Курабье кабардинское».		

Итого		60	
Аттестация в форме самостоятельной практической работы, зачет.			
Учебная практика УП.02.01 Виды работ: 1.Приготовление мучных кондитерских изделий.		75	
Учебная практика УП.02.03 Виды работ: 1.Выпекание и отделка поверхности хлебобулочных и кондитерских изделий.		75	
Производственная практика ПП.02 Виды работ: Приготовление и отделка мучных кондитерских изделий		120	

УП.02.01. Приготовление мучных кондитерских изделий

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ)	Содержание	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 1	Наименование разделов и видов трудовой деятельности		
УП. 02.01. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий			
УП 2.1.Тема 1. Вводный инструктаж	Техника безопасности при приготовлении кондитерских изделий. Пожарная безопасность. Санитарные требования. Общая технологическая схема производства. Приготовление изделий, различными способами.	6	
Тема 2.	Приготовление теста для кондитерского изделия пирожного «Буше».	6	
Тема 3.	Приготовление теста для кондитерского изделия пирожного «Корзиночка».	6	
Тема 4.	Приготовление теста для кондитерского изделия песочное печенье.	6	
Тема 5.	Приготовление теста для кондитерского изделия пирожного «Слоёные трубочки».	6	
Тема 6.	Приготовление теста для кондитерского изделия пирожного «Шу».	6	
Тема 7.	Приготовление теста для кондитерского изделия пирожного «Эклер».	6	
Тема 8.	Приготовление теста для кондитерского изделия пирожного «Шишки».	6	
Тема 9.	Приготовление теста для кондитерского изделия торт «Сказка».	6	
Тема 10.	Приготовление теста для кондитерского изделия торт «Трюфель».	6	

Тема 11.	Приготовление теста для кондитерского изделия торт «Кармен».	6	
Тема 12.	Приготовление теста для кондитерского изделия «Пахлава сдобная».	6	
Тема 13.	Формование и выпекание кондитерского изделия «Буше».	6	
Тема 14.	Формование и выпекание кондитерского изделия пирожное «Корзиночка»	6	
Тема 15.	Формование и выпекание кондитерского изделия печенье песочное.	6	
Тема 16.	Формование и выпекание кондитерского изделия слоёные трубочки.	6	
Тема 17.	Формование и выпекание кондитерского изделия пирожное «Шу».	6	
Тема 18.	Формование и выпекание кондитерского изделия из заварного теста пирожное «Эклер».	6	
Тема 19.	Формование и выпекание кондитерского изделия пирожное «Шишки».	6	
Тема 20.	Формование и выпекание кондитерского изделия торта «Сказка».	6	
Тема 21.	Формование и выпекание кондитерского изделия торта «Трюфель».	6	
Тема 22.	Формование и выпекание кондитерского изделия торта «Кармен».	6	
Тема 23.	Формование и выпекание кондитерского изделия «Пахлава сдобная».	6	
Тема 24.	Формование и выпекание кондитерского изделия «Шакер Лукум».	6	
Тема 25.	Формование и выпекание кондитерского изделия «Курабье Кабардинское».	6	
Всего УП		150	
Всего ПП		120	
Всего		270	

4. УСЛОВИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинетов:

- технология изготовления хлебобулочных изделий из сдобного теста;
- технология приготовления мучных кондитерских изделий;
- технологического оборудования кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Лаборатории:

- микробиологии, санитарии и гигиены.

Мастерские:

- учебная пекарня

Оборудование учебных кабинетов «**Специальных дисциплин**»:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов, методических рекомендаций и разработок;
- макеты изготовленные обучающимися;
- типовые стенды, плакаты.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийная установка;
- экран;
- комплект видеофильмов.

Оборудование мастерской.

Пекарной:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- набор инструментов
- приспособления для изготовления кондитерских изделий;
- средства индивидуальной и коллективной защиты;
- инвентарь для приготовления теста и полуфабрикатов;
- набор плакатов;
- техническая документация на различные виды работы;
- журнал инструктажа по безопасным условиям труда при выполнении пекарных работ.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1.ЗВЕРЕВА Л.Ф. «Технология и организация хлебопекарного производства» М: Легкая и пища.
3. ПАЩУК З.Н. «Хлеб и хлебобулочные изделия» Методические указания по выполнению практических работ для студентов по специальности.
Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарные правила и нормы Сан Пин 2.3.4.545-96 –М :Госкомсанэпиднадзор России, 1996г.
2. ЦЫГАНОВА Т.Б. «Технология и организация хлебопекарного производства» М: ПрофОбрИздат, 2001г.
вая промышленность. 1983г
5. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия- М: Гос НИИХП, 1998г.
6. Сборник рецептур технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий- М Пищепромиздат, 1997г.
7. Хлеб Технические условия –М :ИПК Издательство стандартов, 2000
8. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий- М :Прейскурантиздат. 1989г.
9. ГОСТы на сырье
- 10.Правила организации и ведения технологического процесса.

Дополнительные источники:

- Л.С.Кузнецова «Технология приготовления изделий»,2005 г. Москва Просвещение.
- В.М. Хроменков « Оборудование хлебопекарного производства»,2005 г. Москва просвещение.
- В.М. Храменков «Технология хлебопекарного производства»,2007 г. Москва «АКАДЕМИЯ».
- В.М. Хроменков «Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик». Издательство « ГИОРД»
- Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».

Интернет – ресурс:

<https://www.kulina.ru/articles/81802/>

<http://rutxt.ru/hleb>

<https://yandex.ru/images/search?>

<http://f-journal.ru/datskie-apelsinovye-slojki/>

<http://povar.ru/list/kruassany/#close>

<http://pohlava.ru/desert/page/2/>

<https://gid.turtella.ru/Turkey/tips/1572871>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

- Обязательным условием освоения междисциплинарного курса является изучение дисциплин общеобразовательного цикла: «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний», «Основы информационной культуры», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Психология общения и культура речи», «Биология».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требование к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу «Пекарь»: наличие средне-профессионального профессионального образования, соответствующего профилю модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным

1. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: **Мастер производственного обучения;**

Функции:

- ведение профориентационной работы с абитуриентами из числа лиц с ОВЗ;
- обеспечение качественной профессиональной подготовки в соответствии с физиологическими и психологическими особенностями здоровья лиц с ОВЗ;
- осуществление контроля за деятельностью лиц с ОВЗ во время образовательной деятельности;
- организационно-педагогическое сопровождение образовательной деятельности, групповая и индивидуальная работа с обучающимися из числа лиц с ОВЗ в образовательном процессе и процессе социализации;
- разработка и внедрение методов электронного обучения и дистанционных образовательных технологий;
- индивидуальные консультации и занятия с обучающимися, организованные для оказания помощи в освоении учебного материала, объяснения и закрепления содержания учебных дисциплин и выработки профессиональных навыков;
- коррекция нарушений развития и социальной адаптации на основе специальных педагогических подходов;
- содействие трудоустройству выпускников из числа лиц с ОВЗ.

2. . Преподаватели

Функции:

- ведение профориентационной работы с абитуриентами из числа лиц с ОВЗ;
- обеспечение качественной теоретической и практической подготовки в соответствии с рабочей программой, физиологическими и психологическими особенностями здоровья лиц с ОВЗ;
- осуществление контроля за деятельностью лиц с ОВЗ во время образовательной деятельности;
- организационно-педагогическое сопровождение образовательной деятельности, групповая и индивидуальная работа с обучающимися из числа лиц с ОВЗ в образовательном процессе и процессе социализации;
- индивидуальные консультации и занятия с обучающимися, организованные для оказания помощи в освоении учебного материала, объяснения и подкрепления содержания учебной дисциплины и выработки навыков;
- коррекция нарушений развития и социальной адаптации на основе специальных педагогических подходов;
- разработка и внедрение методов электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, сырье, исходные материалы для обработки сырья, для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями кондитера.	-умеет и знает способы подготовки рабочего места и сырья для работы с полуфабрикатами в соответствии с инструкциями кондитера.	Текущий контроль в форме: Наблюдение, объяснение, подсказка. Органолептическая оценка полуфабрикатов Зачеты по учебной и производственной практике.
ПК 1.2. Подготавливать рабочее место кондитера, использовать оборудование и инвентарь по назначению.	- подготавливает рабочее место кондитера, использует оборудование и инвентарь по назначению.	
ПК 1.3. Осуществлять подготовку кондитерского сырья, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	- подготавливает сырье и исходные материалы в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 1.4. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.	- умеет подготовить и знает, как использовать отделочные полуфабрикаты для изготовления мучных кондитерских изделий.	Текущий контроль в форме: Органолептическая оценка полуфабрикатов Наблюдение, объяснение, подсказка.
ПК 1.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий	- имеет творческие навыки в оформлении кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	

разнообразного ассортимента.		производственной практике
ПК 1.6. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	- соблюдает требования к сырью при производстве кондитерских изделий.	
ПК 1.7. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства кондитерских изделий.	-осуществляет технологический контроль процесс при изготовлении кондитерских изделий.	
ПК 1.8. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	-осуществляет технологический контроль при процессе и приготовлении кондитерских изделий.	Текущий контроль в форме: Наблюдение, объяснение, подсказка. Органолептическая оценка полуфабрикатов Оценка преподавателя. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ различных этапов учебной и производственной практики. Зачеты по учебной и производственной практике Экспертная оценка экспертная оценка
ПК 1.9. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	- контролирует и обеспечивает эксплуатацию технологического оборудования.	
ПК 1.10. Контролировать и регулировать режим выпечки кондитерских изделий.	- контролирует и регулирует режим выпечки мучных кондитерских изделий.	
ПК 2.1. Отделывать поверхность готовых кондитерских изделий.	-умело пользуется инструментом для отделки готовых полуфабрикатов.	
ПК 2.2. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных изделий.	- контролирует и регулирует режим приготовления мучных кондитерских изделий.	
ПК 2.3. Производить отработку готовой продукции.	- умеет провести отработку готовой продукции.	

ПК 2.4. Производить упаковку и маркировку мучных кондитерских изделий.	- производит упаковку и маркировку готовых мучных кондитерских изделий.	<i>работодателя.</i>
ПК 2.5. Укладывать изделия в контейнеры и лотки.	- умело пользуется инструментом для укладки готовых изделий в контейнеры и лотки.	Текущий контроль в форме: Органолептическая оценка упаковки полуфабрикатов.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций, обеспечивающих их знания и умения.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	– явно выраженный интерес к профессии; – демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; результативное участие в конкурсах профессионального мастерства	наблюдение и оценка участия в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии, достижение высоких результатов, стабильность результатов, участие в профессиональных конкурсах, портфолио достижений.
– ОК 3.	– обоснованный выбор	наблюдение и оценка участия в учебных,

– Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	форм контроля и качества выполнения своей работы; – положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; – оценка результатов работы	образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии, достижение высоких результатов, стабильность результатов, участие в профессиональных конкурсах, портфолио достижений.
– ОК 4. – Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	– умение пользоваться основной и дополнительной литературой; – оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; – владение различными способами поиска информации; – адекватность оценки полезности информации; – используемость найденной для работы информации в результативном выполнении профессиональных задач, для профессионального роста и личностного развития; – самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач	наблюдение и оценка участия в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии, достижение высоких результатов, стабильность результатов, участие в профессиональных конкурсах, портфолио достижений.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в	Оперативность, точность и широта подготовки и организации технологических процессов с использованием общего и	наблюдение и оценка участия в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках

профессиональной деятельности	специализированного программного обеспечения.	профессии, достижение высоких результатов, стабильность результатов, участие в профессиональных конкурсах, портфолио достижений.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	– взаимодействие с обучающимися, и преподавателями, мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения; – эффективное, бесконфликтное взаимодействие в учебном коллективе и бригаде; соблюдение этических норм общения при взаимодействии с учащимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; – соблюдение принципов профессиональной этики.	наблюдение и оценка участия в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии, достижение высоких результатов, стабильность результатов, участие в профессиональных конкурсах, портфолио достижений.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КАМЕНСК-УРАЛЬСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДЕНА
Приказом директора
ГАПОУ СО «Каменск-
Уральский
агропромышленный
техникум»
С.И. Некрасова
Пр.№57-уч от 19.05.2025

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ МУЧНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ
МДК. 01.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий;
МДК. 01.02 Технология деления теста, формования тестовых заготовок;
МДК.01.03. Технология выпекания хлеба, и хлебобулочных изделий.
УП. 01. 01. Приготовление теста для мучных хлебобулочных изделий.
(для лиц с ограниченными возможностями здоровья –
с различными формами умственной отсталости)**

Для профессиональной подготовки рабочих с ОВЗ:
16472 «Пекарь»
Форма обучения: очная
Срок обучения: 10 месяцев.
Уровень освоения: базовый

Каменск-Уральский,

2025

Программа профессионального модуля разработана на основе профессионального стандарта 16472 «Пекарь» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015г. №.914-Н), учебного плана по профессии «Пекарь» (для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости)

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Каменск-Уральский агропромышленный техникум»

Разработчик:

Овсянникова Ирина Ивановна мастер производственного обучения высшая квалификационная категория.

Рецензент:

М.М. Гайсина

Фамилия, Имя, Отчество

Зав. отделением

должность

ГАПОУ СО «КУАТ»

место работы

Рассмотрена на заседании ПЦК, протокол №1 от 19.05.2025

Руководитель ПЦК: Симкина А.Р.

Рассмотрена на заседании педагогического совета, протокол №12 от 19.05.2025

Председатель: Некрасов С.И.

Согласована на заседании НМС, протокол №1 от 19.05.2025

Председатель: Э.В. Павлова

.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

МДК. 01.01 «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий»;

МДК. 01.02 «Технология деления теста, формования тестовых заготовок»;

МДК.01.03. «Технологии выпекания хлеба и хлебобулочных изделий»;

УП 01.01. «Приготовление теста для хлебобулочных изделий».

(для лиц с ограниченными возможностями здоровья с различными формами умственной отсталости)

1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля - для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости является частью адаптированной основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 16472 «Пекарь» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): МДК.01.01. «Технологии приготовления теста для хлебобулочных изделий», МДК.01.02. «Технологии деления теста, формования тестовых заготовок», МДК.01.03. «Технологии выпекания хлеба и хлебобулочных изделий», УП 01.01. «Приготовление теста для хлебобулочных изделий» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Приготовление теста.

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

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 1.4. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 1.5. Определить готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 1.6. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

2. Разделка теста.

ПК 2.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 2.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 2.3. Производить разделку мучных изделий из различных видов теста.

ПК 2.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 2.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, в формы.

ПК 2.6. Обслуживать оборудование для деления теста формования тестовых заготовок.

ПК 2.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

ПК 2.8. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

- ПК 2.9. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных изделий.
- ПК 2.10. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.
- ПК 2.11. Контролировать и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
- ПК 2.12. Порционировать и раскатывать тесто в пан;
- ПК 2.13. Растягивать тесто для тонкой пиццы;
- ПК 2.14. Подготавливать наполнители для пиццы;
- ПК 2.15. Укладывать на пан нарезные тонкими ломтиками продукты и другие наполнители, посыпать сыром;
- ПК 2.16. Запекать пиццу и определять степень готовности пиццы и ее вкусовые качества;
- ПК 2. 17. Хранить готовое тесто, наполнители для пиццы и готовую пиццу с учетом требований к безопасности готовой продукции;

3.Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

- ПК 3.1. Определить готовность полуфабрикатов к выпечке.
- ПК 3.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных изделий.
- ПК 3.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.
- ПК 3.4. Контролировать и регулировать режим выпекания изделий.
- ПК 3.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных изделий.
- ПК 3.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для расстойки и выпекания.
- ПК 3.7. Производить отработку готовой продукции.
- ПК 3.8. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
- ПК 3.9. Укладывать изделия в лотки, контейнеры

1.2. Цели и задачи ПМ. 01 – требования к результатам освоения ПМ. 01. Приготовление хлебобулочных изделий.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ должен:

иметь практический опыт:

- подготовка дрожжей, приготовление опары;
- подготовка сырья для приготовления теста;
- замес теста различными способами, в том числе с применением тестомесильного агрегата;
- деления теста вручную;
- формования полуфабрикатов для различных видов хлебобулочных изделий;
- выпечка хлеба и хлебобулочных изделий;

- укладки готовой продукции;
- выполнение правил санитарии и требований по технике безопасности.

уметь:

- соблюдать требования безопасности труда личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами;
- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырьё;
- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
- готовить начинки, фарши, помады;
- определять различными методами готовность теста в процессе созревания;
- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
- контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
- определять готовность изделий при выпечке;
- определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;
- пользоваться любым оборудованием кухни, и следить за его сохранностью;
- в случае возникновения внештатных ситуаций своевременно ставить в известность администрацию и службу безопасности;

- своевременно проходить медицинские обследования, сдавать анализы, согласно требованиям СЭС.

знать:

- методы определения кислотности дрожжей и подъёмной силы;
- правила организации работ в цеху;
- требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами;
- характеристики сырья и требования к его качеству;
- правила хранения сырья;
- правила подготовки сырья к пуску в производство;
- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
- способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;
- методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
- массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;
- способы разделки различных видов теста слоеного, опарного, безопарного и других) полуфабрикатов;
- режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;
- причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;
- правила безопасного обслуживания оборудования;
- требования к качеству готовой продукции.

Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации

1.3. Цели и задачи по выполнению трудовых функций по профессии

Обучающийся в результате освоения профессионального модуля ПМ.01 **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**, будет профессионально готов к деятельности по следующему виду: приготовление теста для хлеба, хлебобулочных изделий, технологии деления теста, формования тестовых заготовок, технологии выпекания хлеба, хлебобулочных изделий.

Трудовые действия	- разведение дрожжей; - приготовление опары; - приготовление различных видов заквасок; – подготовка сырья для приготовления теста; – замес теста различными способами, в том числе с применением тестомесильного агрегата; – деления теста вручную; – формования полуфабрикатов для различных видов хлебобулочных изделий; – выпечка хлеба и хлебобулочных изделий; – укладки готовой продукции; – выполнение правил санитарии и требований по техники безопасности.
Необходимые знания	– соблюдать требования безопасности труда личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами; – пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; – взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырьё; – оценивать качество сырья по органолептическим показателям; – оценивать качество опары и теста при замесе по органолептическим показателям; – определять различными методами готовность теста в процессе созревания; – делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; – проводить предварительную расстойку; – придавать окончательную форму тестовым заготовкам; – укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, формы;

	– смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; – контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; – устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; – определять готовность полуфабрикатов, после окончательной расстойки к выпечке; – загружать полуфабрикаты в печь; – определять готовность изделий при выпечке; – определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; – оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; – контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; – отбраковывать готовые изделия по массе; – упаковывать изделия различными способами.
Другие характеристики	– способы изменения температуры дрожжей; – методы определения кислотности дрожжей и подъёмной силы; – методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей; – правила организации работ в цеху; – требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами; – характеристики сырья и требования к его качеству; – правила хранения сырья; – правила подготовки сырья к пуску в производство; – способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; – способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; – методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; – структуру и физические свойства различных видов теста; – массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; - способы разделки различных видов теста и п/ф; – порядок укладки полуфабрикатов на листы формы; – режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; – причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; – правила безопасного обслуживания оборудования; – требования к качеству готовой продукции; – требования к упаковке и маркировке изделий;

	правила укладки изделий на листы, контейнеры.
--	---

2.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.01 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ» :

Всего часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 450 часа;
 МДК – 180 часов;
 учебной и производственной практики – 270 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ:

является овладение обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с различными формами умственной отсталости видом профессиональной деятельности:

МДК.01.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий – 60 часов;

МДК.01.02. Технологии деления теста, формования тестовых заготовок – 60 часов;

МДК.01.03. Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных изделий – 60 часов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.
ПК 1.2.	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
ПК 1.3.	Производить техническое обслуживание оборудования.
ПК 2.1.	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 2.2.	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
ПК 2.3.	Определить готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
ПК 2.4.	Обслуживать оборудование для приготовления теста.
ПК 3.1.	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестodelительных машин.
ПК 3.2.	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
ПК. 3.3.	Производить разделку мучных полуфабрикатов и изделий из различных видов теста.

ПК 3.4.	Разделять полуфабрикаты из мороженного теста.
ПК 3.5.	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, в формы.
ПК 3.6.	Обслуживать оборудование для деления теста формования тестовых заготовок.
ПК 3.7.	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
ПК 4.1.	Определить готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 4.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных изделий, кулебяк, пиццы, пирогов.
ПК 4.3.	Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ПК 4.4.	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
ПК 4.5.	Производить отработку готовой продукции.
ПК 4.6.	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
ПК 4.7.	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01. Приготовление хлебобулочных изделий

УП 01.01. «Приготовление теста для хлебобулочных изделий».

ПП.01. Приготовление теста для хлебобулочных изделий.

3.1. Тематический план практического обучения профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Учебная нагрузка, часов
1	2	3

УП. 01.01. Приготовление теста для мучных хлебобулочных изделий;	150
Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	120
ВСЕГО:	270

3.2. Содержание

УП 01.01. «Приготовление теста для хлебобулочных изделий».

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ)	Содержание	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 1	Наименование разделов и видов трудовой деятельности		
УП. 01.01. Приготовление теста для мучных хлебобулочных изделий			
УП 1.1.Тема 1. Вводный инструктаж	Техника безопасности при приготовлении хлебобулочных изделий. Пожарная безопасность. Санитарные требования. Общая технологическая схема производства. Приготовление опары, различными способами.	6	
Тема 2.	Приготовление опарного теста для ржанных хлебобулочных изделий. Приготовление ржаного теста с добавками.	6	
Тема 3.	Приготовление опарного теста для багетов, сак, халы, кренделей и калачей.	6	
Тема 4.	Приготовление опарного теста для хлебобулочных изделий. Приготовление опарного теста для сдобных булочек.	6	
Тема 5.	Приготовление теста для пирожков, приготовление начинки.	6	
Тема 6.	Приготовление теста для кулебяки, приготовление фаршей.	6	
Тема 7.	Приготовление пирогов, и начинки.	6	

Тема 8.	Приготовление теста для осетинских пирогов и начинки.	6	
Тема 9.	Приготовление теста для хачапури.	6	
Тема 10.	Приготовление теста для караваев.	6	
Тема 11.	Приготовление теста для пиццы.	6	
Тема 12.	Формование и выпекание опарного теста для ржанных хлебобулочных изделий и изделий с добавками.	6	
Тема 13.	Формование и выпекание опарного теста для хлеба и хлебобулочных изделий. Формование и выпекание безопарного теста для хлебобулочных изделий.	6	
Тема 14.	Формование и выпекание опарного теста для сдобных хлебобулочных изделий.	6	
Тема 15.	Формование и выпекание теста для пирожков и кулебяки с разными начинками.	6	
Тема 16.	Формование и выпекание пирогов с начинкой.	6	
Тема 17.	Формование и выпекание теста для хачапури.	6	
Тема 18.	Формование и выпекание пресного теста для приготовления хлебобулочных изделий.	6	
Тема 19.	Формование и выпекание теста для осетинских пирогов.	6	
Тема 20.	Формование и выпекание караваев, выбор температурного режима выпекания.	6	
Тема 21.	Формование и выпекание безопарного теста для сдобных хлебобулочных изделий.	6	
Тема 22.	Формование тестовых заготовок для пиццы с разными начинками. Выпекание пиццы, разных видов.	6	
Тема 23.	Формование тестовых заготовок для пиццы с разными начинками. Выпекание пиццы, разных видов.	6	
Тема 24.	Охлаждение, оформление изделий.	6	

Тема 25.	Упаковка готовых изделий, транспортировка.	6	
Всего УП		150	
Всего ПП		120	
Всего		270	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- технология изготовления хлеба;
- технология приготовления мучных кондитерских изделий;
- технологического оборудования хлебопекарного производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Лаборатории:

- микробиологии, санитарии и гигиены.

Мастерские:

- учебная пекарня

Оборудование учебных кабинетов «Специальных дисциплин»:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов, методических рекомендаций и разработок;
- макеты изготовленные обучающимися;
- типовые стенды, плакаты.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийная установка;
- экран;
- комплект видеофильмов.

Оборудование мастерской.

Пекарной:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- набор инструментов
- приспособления для изготовления кондитерских изделий;
- средства индивидуальной и коллективной защиты;
- инвентарь для приготовления теста и полуфабрикатов;
- набор плакатов;
- техническая документация на различные виды работы;
- журнал инструктажа по безопасным условиям труда при выполнении пекарных работ.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1.ЗВЕРЕВА Л.Ф. «Технология и организация хлебопекарного производства» М: Легкая и пищевая промышленность.
3. ПАЩУК З.Н. «Хлеб и хлебобулочные изделия» Методические указания по выполнению практических работ для студентов по специальности.
Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарные правила и нормы Сан Пин 2.3.4.545-96 –М :Госкомсанэпиднадзор России, 1996г.
2. ЦЫГАНОВА Т.Б. «Технология и организация хлебопекарного производства» М: ПрофОбрИздат, 2001г.
вая промышленность. 1983г
5. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия- М: Гос НИИХП, 1998г.
6. Сборник рецептур технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий- М Пищепромиздат, 1997г.
7. Хлеб Технические условия –М :ИПК Издательство стандартов, 2000
8. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий- М :Прейскурантиздат. 1989г.
9. ГОСТы на сырье
- 10.Правила организации и ведения технологического процесса.

Дополнительные источники:

- Л.С.Кузнецова «Технология приготовления изделий»,2005 г. Москва Просвещение.
- В.М. Хроменков «Оборудование хлебопекарного производства»,2005 г. Москва просвещение.
- В.М. Храменков «Технология хлебопекарного производства»,2007 г. Москва «АКАДЕМИЯ».
- В.М. Хроменков «Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик». Издательство « ГИОРД»
- Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».

Интернет – ресурс:

<https://www.kulina.ru/articles/81802/>

<http://rutxt.ru/hleb>

<https://yandex.ru/images/search?>

<http://f-journal.ru/datskie-apelsinovye-slojki/>

<http://povar.ru/list/kruassany/#close>

<http://pohlava.ru/desert/page/2/>

<https://gid.turtella.ru/Turkey/tips/1572871>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

- Обязательным условием освоения междисциплинарного курса является изучение дисциплин общеобразовательного цикла: «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний», «Основы информационной культуры», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Психология общения и культура речи», «Биология».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требование к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу «Пекарь»: наличие средне-профессионального профессионального образования, соответствующего профилю модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным

1. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: **Мастер производственного обучения;**

Функции:

- ведение профориентационной работы с абитуриентами из числа лиц с ОВЗ;
- обеспечение качественной профессиональной подготовки в соответствии с физиологическими и психологическими особенностями здоровья лиц с ОВЗ;
- осуществление контроля за деятельностью лиц с ОВЗ во время образовательной деятельности;
- организационно-педагогическое сопровождение образовательной деятельности, групповая и индивидуальная работа с обучающимися из числа лиц с ОВЗ в образовательном процессе и процессе социализации;
- разработка и внедрение методов электронного обучения и дистанционных образовательных технологий;
- индивидуальные консультации и занятия с обучающимися, организованные для оказания помощи в освоении учебного материала, объяснения и закрепления содержания учебных дисциплин и выработки профессиональных навыков;
- коррекция нарушений развития и социальной адаптации на основе специальных педагогических подходов;
- содействие трудоустройству выпускников из числа лиц с ОВЗ.

2. . Преподаватели

Функции:

- ведение профориентационной работы с абитуриентами из числа лиц с ОВЗ;
- обеспечение качественной теоретической и практической подготовки в соответствии с рабочей программой, физиологическими и психологическими особенностями здоровья лиц с ОВЗ;
- осуществление контроля за деятельностью лиц с ОВЗ во время образовательной деятельности;
- организационно-педагогическое сопровождение образовательной деятельности, групповая и индивидуальная работа с обучающимися из числа лиц с ОВЗ в образовательном процессе и процессе социализации;
- индивидуальные консультации и занятия с обучающимися, организованные для оказания помощи в освоении учебного материала, объяснения и подкрепления содержания учебной дисциплины и выработки навыков;
- коррекция нарушений развития и социальной адаптации на основе специальных педагогических подходов;
- разработка и внедрение методов электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей	Организован контроль качества хлебопекарных дрожжей, поддерживает условия для размножения дрожжей.	Текущий контроль в форме: Наблюдение, объяснение, подсказка.
ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.	Контролирует качество и организовывает подготовку хлебопекарных дрожжей к использованию.	Органолептическая оценка полуфабрикатов

К 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования.	Правильное и безопасное обеспечение эксплуатации хлебопекарного оборудования.	Зачеты по учебной и производственной практике.
ПК 2. 1. Подготавливать и дозировать сырье.	Составлена производственная рецептура, согласно заданным условиям и нормативной документации для дозирования сырья.	Текущий контроль в форме: Органолептическая оценка полуфабрикатов
ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.	Обеспечен постоянный контроль за соблюдением приготовления теста и соблюдены требования к качеству сырья, при приготовлении согласно производственным рецептурам.	Наблюдение, объяснение, подсказка. Зачеты по учебной и производственной практике
ПК 2.3. Определить готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.	Составлена производственная рецептура, согласно заданным условиям и нормативной документации; для определения готовности опары, закваски при брожении.	
ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.	Правильное и безопасное обеспечение эксплуатации хлебопекарного оборудования.	
ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.	Произведено деление теста для изготовления полуфабрикатов в ручную.	Текущий контроль в форме: Наблюдение, объяснение, подсказка.
ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.	Контроль и организация при формовании тестовых заготовок.	Органолептическая оценка полуфабрикатов
ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских	- Составлена схема технологического процесса изготовления	Зачеты по учебной и

изделий и различных видов теста.	полуфабрикатов при производстве мучных кондитерских изделий, согласно заданному заданию.	производственной практике
ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженного теста.	Произведена разделка полуфабрикатов из мороженного теста.	
ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, в формы.	Производит правильную укладку готовых полуфабрикатов на листы или в формы.	
ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста формования тестовых заготовок.	Правильное и безопасное обеспечение эксплуатации оборудования.	
ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.	Правильное и безопасное обеспечение эксплуатации хлебопекарного оборудования, шкаф для расстойки п/ф.	
ПК 4.1. Определить готовность полуфабрикатов к выпечке.	Определяет и выдерживает время готовности полуфабрикатов к выпечке.	Текущий контроль в форме: Наблюдение, объяснение, подсказка. Органолептическая оценка полуфабрикатов Оценка преподавателя. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ различных этапов учебной и
ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных изделий.	Контролирует и организывает режимы выпекания и выпечку хлеба, хлебобулочных изделий.	
ПК 4.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий	Соблюдает технику безопасности при отделке готовых хлебобулочных изделий.	
ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим выпекания изделий.	Знает режимы выпекания различных хлебобулочных изделий, регулирует и контролирует режим выпекания.	
ПК 4.5.	Знает режимы выпекания	

Контролировать и регулировать режим приготовления мучных крупных изделий.	различных мучных крупных изделий, регулирует и контролирует режим выпекания.	производственной практики.
ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания.	Правильное и безопасное обеспечение эксплуатации хлебопекарного оборудования.	Зачеты по учебной и производственной практике <i>Экспертная оценка экспертная оценка работодателя.</i>
ПК 5.1. Производить отработку готовой продукции.	Контролирует готовую выпечную продукцию, производит отработку.	Текущий контроль в форме: <i>Экспертная оценка экспертная оценка работодателя.</i>
ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.	Знает сроки хранения готовой продукции, производит упаковку и маркировку готовых изделий.	Зачеты по учебной и производственной практике
ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, контейнеры.	Знает способы упаковки, укладки готовых изделий в лотки и контейнеры для дальнейшей транспортировке.	<i>Экспертная оценка экспертная оценка работодателя.</i>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций, обеспечивающих их умения и знания.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	– явно выраженный интерес к профессии; – демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики;	наблюдение и оценка участия в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии, достижение высоких результатов,

	результативное участие в конкурсах профессионального мастерства	стабильность результатов, участие в профессиональных конкурсах, портфолио достижений.
– ОК 3. – Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	– обоснованный выбор форм контроля и качества выполнения своей работы; – положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; – оценка результатов работы	наблюдение и оценка участия в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии, достижение высоких результатов, стабильность результатов, участие в профессиональных конкурсах, портфолио достижений.
– ОК 4. – Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	– умение пользоваться основной и дополнительной литературой; – оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; – владение различными способами поиска информации; – адекватность оценки полезности информации; – используемость найденной для работы информации в результативном выполнении профессиональных задач, для профессионального роста и личностного развития; – самостоятельность поиска информации при решении не типовых	наблюдение и оценка участия в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии, достижение высоких результатов, стабильность результатов, участие в профессиональных конкурсах, портфолио достижений.

	профессиональных задач	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Оперативность, точность и широта подготовки и организации технологических процессов с использованием общего и специализированного программного обеспечения.	наблюдение и оценка участия в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии, достижение высоких результатов, стабильность результатов, участие в профессиональных конкурсах, портфолио достижений.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	– взаимодействие с обучающимися, и преподавателями, мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения; – эффективное, бесконфликтное взаимодействие в учебном коллективе и бригаде; соблюдение этических норм общения при взаимодействии с учащимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; – соблюдение принципов профессиональной этики.	наблюдение и оценка участия в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии, достижение высоких результатов, стабильность результатов, участие в профессиональных конкурсах, портфолио достижений.