



Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Московской области
«Подольский колледж имени А.В. Никулина»

АДАПТИРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

по профессии 16675 Повар (Помощник повара)
(Для лиц с интеллектуальными нарушениями)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

- 1.1. Нормативно-правовые основы разработки АОППО
- 1.2. Требования к поступающим

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

- 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
- 2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности
- 2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО
- 2.4. Результаты реализации АОППО
- 2.5. Структура АОППО
- 2.6. Трудоемкость АОППО
- 2.7. Срок освоения АОППО

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

- 3.1. Учебный план
- 3.2. Календарный учебный график
- 3.3. Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального и адаптационного циклов, профессиональных модулей, программа по адаптивной физической культуре

4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО

- 4.1. материалы, обеспечивающие оценку качества освоения АОППО
- 4.2. Текущий контроль
- 4.3. Промежуточный контроль
- 4.4. Квалификационный экзамен

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

- 5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения
- 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение
- 5.3. Материально-техническое обеспечение

6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО

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

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании», принципами гуманизации образовательного процесса, дифференциации и индивидуализации обучения, выделяется категория обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – обучающиеся с ОВЗ). Обучающийся с ОВЗ – физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий (глава 1, ст. 2, п.16).

Категория обучающихся с ОВЗ - это обучающиеся, основной дефект развития которых замедляет формирование познавательных процессов, снижает познавательную активность, затрудняет самоконтроль и саморегуляцию. Данные особенности развития эмоционально-волевой и познавательной сферы затрудняют адаптацию к процессу обучения, формирование учебных и профессиональных умений и навыков, усвоение программного материала в целом. Как правило, эти обучающиеся не могут понять значимость и необходимость обучения.

Целью разработки АОППО по профессии 16675 Повар (Помощник повара) является методическое обеспечение реализации программы профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар (Помощник повара) на основе профессиональных стандартов и квалификационных требований.

Целями реализации АОППО по профессии 16675 Повар (Помощник повара) являются:

- 1) профессиональная ориентация слушателей на профессию (воспитание положительного отношения к изучаемой профессии);
- 2) создание условий для овладения социальными, правовыми и профессиональными компетенциями, необходимых рабочим, выполняющим работы по обработке древесины, формирование знаний и умений, навыков по профессии 16675 Повар (Помощник повара) на 2 квалификационный разряд в соответствии с профессиональными стандартами (квалификационными характеристиками);
- 3) формирование профессиональных навыков и общетрудовых умений выполнения основных деревообрабатывающих операций, способствующих социализации слушателей на рынке труда;

4) воспитание трудолюбия и необходимых в труде нравственных качеств личности. Кроме того, трудовое обучение решает и общую для обучения слушателей задачу трудовой ориентации.

Цель реализации адаптированной образовательной программы профессионального образования - обеспечение выполнения требований профессионального стандарта посредством создания условий для максимального удовлетворения особых образовательных потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в соответствии со спецификой нозологии и детей-инвалидов, обеспечивающих усвоение ими социального и культурного опыта.

В ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина» обучение лиц с интеллектуальными нарушениями осуществляется на основе образовательных программ, адаптированных для обучения лиц с интеллектуальными нарушениями, с учётом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

АОППО определяет содержание и организацию процесса обучения для слушателей с интеллектуальными нарушениями и направлена на:

- обеспечение равенства возможностей для каждого обучающегося в получении качественных образовательных услуг;
- обеспечение государственных гарантий уровня и качества профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих на основе единства обязательных требований к условиям реализации программ профессионального обучения лиц с ОВЗ;
- сохранение единства образовательного пространства относительно уровня профессионального обучения;
- обеспечение профессиональной адаптации, социализации слушателей с ОВЗ.

Психолого-педагогическая характеристика обучающихся с интеллектуальными нарушениями по профессии по профессии 16675 Повар (Помощник повара):

1. Особая образовательная проблема

Проблемы коммуникации, замедленного восприятия информации и получения новых знаний, ограниченного выбора профессии, узкого поля трудовой реализации (малоквалифицированный или механический труд)

2. Специфика процесса обучения

Адаптированные упрощенные программы обучения, включающие освоение дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов. Продолжение обучения навыкам коммуникации

Термином «умственная отсталость» обозначается состояние стойкого снижения интеллекта вследствие органического поражения головного мозга. Характерной особенностью дефекта при умственной отсталости является нарушение высших психических функций (отражения и регуляции поведения и деятельности), что выражается в нарушении познавательных процессов (ощущений, восприятия, памяти, мышления, воображения, речи, внимания), а также страдают эмоционально-волевая сфера, моторика и личность в целом.

Обучающиеся с легкой степенью умственной отсталости в основном обладают хорошим вниманием и хорошей механической памятью, способны обучаться по специальной (адаптированной) программе. В дальнейшем они приобретают профессиональные навыки и могут самостоятельно трудиться на производстве.

Они владеют способностью использовать речь в повседневных целях. Однако для их речи характерны фонетические искажения, ограниченность словарного запаса, недостаточность понимания слов. Имеются затруднения в оформлении своих мыслей, передаче содержания прочитанного или услышанного. Мышление конкретное, непоследовательное и стереотипное. Регулирующая роль мышления в поведении слабая, способность к отвлеченным процессам снижена.

Память отличается замедленностью и непрочностью запоминания, быстротой забывания, неточностью воспроизведения. Наиболее неразвитым оказывается логическое опосредованное запоминание. В то же время механическая память в основном сохранена. Эмоции недостаточно дифференцированы, неадекватны. Поступки недостаточно целенаправленны, импульсивны.

Психомоторное недоразвитие проявляется в непродуктивности и недостаточной целесообразности последовательных движений. Особенно плохо сформированы точные движения, а также жестикуляция и мимика.

Умеренная умственная отсталость - средняя степень психического недоразвития характеризуется несформированными познавательными процессами. Мышление конкретное, непоследовательное, неспособное к образованию отвлеченных понятий. У обучающихся этой категории

понимание и использование речи ограничено. Часто речь сопровождается дефектами.

Статические и локомоторные функции недостаточно дифференцированы. Страдают координация, точность и темп движений. Развитие навыков самообслуживания отстает. Отмечается недоразвитие восприятия и памяти.

Комплексный подход к реализации адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар (Помощник повара) позволит сформировать у слушателей психологическую готовность к процессу обучения, а также достичь основной цели: создание образовательной среды, способствующей формированию профессиональных и общетрудовых компетенций, а также развитию личности и общей компетентностной культуры, соответствующей общепринятым нравственным и социокультурным ценностям, формированию необходимых для самореализации и жизни в обществе практических представлений, умений и навыков, позволяющих достичь обучающимся максимально возможной самостоятельности в повседневной жизни.

Профессиональный стандарт «Повар» чётко обозначает трудовые функции каждого работника, которые распределены по уровням квалификации с учётом сложности выполняемой работы. В стандарте указывается вид деятельности, далее перечисляются трудовые функции и конкретные действия, выполняемые при реализации функций. Он содержит все данные о необходимых знаниях и умениях работника в своей профессии. В первом разделе отмечается, что основной вид деятельности работника – это приготовление блюд, а также указывается цель деятельности: приготовление пищи и её реализация в различных учреждениях. Во втором разделе перечисляются трудовые функции работника в области питания. Для удобства они представлены в виде функциональной карты, в которой функции распределяются в зависимости от уровня квалификации (от 3 до 6). Третий раздел подробно характеризует все функции по действиям и необходимым для их выполнения условиям.

АОППО по профессии 16675 Повар (Помощник повара) представляет собой систему документов, разработанную на основе профессиональных стандартов и квалификационных требований для профессиональной подготовки по 16675 Повар (Помощник повара) и иных документов, установленных действующим законодательством в сфере образования, труда и социальной защиты населения, с учетом требований рынка труда.

АОППО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации процесса обучения, оценку качества подготовки выпускника и включает в себя: учебный план и календарный учебный график, адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального и адаптационного циклов, ПМ, АФК и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки слушателей, и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей АОППО, психолого-педагогическое сопровождение лиц с ОВЗ для адаптации и интеграции в социум.

Программа может быть использована для профессиональной переподготовки слушателей с целью формирования профессиональных компетенций, необходимых для выполнения нового вида деятельности и приобретения новой квалификации по профессии 16675 Повар (Помощник повара).

1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной основная программа профессионального обучения

Адаптированная основная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар (Помощник повара) реализуется государственным бюджетным образовательным учреждением Московской области «Подольский колледж имени А.В. Никулина» (далее – Учреждение) на основании требований нормативных документов:

- Закона Российской Федерации «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ (в ред. От 29.11.2021г.);
- Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Конвенции о правах инвалидов;
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2017 N 06-517 «О дополнительных мерах» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации приемной кампании лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»);
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 № ДЛ-1/05вн «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22

декабря 2017 г. N 06-2023 «Методические рекомендации по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограничениями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»;

— Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);

— Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)");

— Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 N ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»);

— Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. N ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

— Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 4 августа 2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»

— Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями);

— Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

— Распоряжение Минпросвещения России от 20.02.2019г. № Р-93 «Об утверждении примерного Положения о психолого-педагогическом

консилиуме образовательной организации».

— Распоряжение Правительства РФ от 15.10.2021 N 2900-р «Об утверждении плана мероприятий по внедрению Международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, одиннадцатого пересмотра (МКБ - 11) на территории Российской Федерации на 2021 - 2024 годы».

Используемые термины, определения и сокращения

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья- физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

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

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

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

1.2. Требования к поступающим

На обучение по программе профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар (Помощник повара) принимаются лица с ограниченными возможностями здоровья.

Лица с ОВЗ при поступлении на профессиональное обучение должны предъявить:

- индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии/специальности, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда и справка об инвалидности из бюро медико-социальной экспертизы.
- заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии/специальности, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения (приказ Минобрнауки 20.04.2015 № 06- 830вн).

Интеллектуальные нарушения — это стойкое, выраженное недоразвитие познавательной деятельности вследствие диффузного органического поражения центральной нервной системы (ЦНС). Умственная отсталость может быть отягощена психическими заболеваниями различной этиологии, что требует не только их медикаментозного лечения, но и организации психолого-педагогического сопровождения таких обучающихся в образовательных организациях. Развитие лиц с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), хотя и происходит на дефектной основе и характеризуется замедленностью, наличием отклонений от нормального развития, тем не менее, представляет собой поступательный процесс, приносящий качественные изменения в познавательную деятельность обучающихся и их личностную сферу. Затруднения в психическом развитии лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) обусловлены особенностями их высшей нервной деятельности (слабостью процессов возбуждения и торможения, замедленным формированием условных связей, тугоподвижностью нервных процессов, нарушением взаимодействия первой и второй сигнальных систем и др.). В большинстве случаев интеллектуальные нарушения, являются следствием органического поражения ЦНС на ранних этапах онтогенеза. Негативное влияние органического поражения ЦНС имеет системный характер, в патологический процесс оказываются вовлеченными все стороны психофизического развития: мотивационно-потребностная, социально-личностная, моторно-двигательная; эмоционально-волевая сферы, а также когнитивные процессы — восприятие, мышление, деятельность, речь и

поведение. Последствия поражения ЦНС выражаются в задержке сроков возникновения и незавершенности возрастных психологических новообразований в неравномерности, нарушении целостности психофизического развития. В структуре психики в первую очередь отмечается недоразвитие познавательных интересов и снижение познавательной активности, что обусловлено замедленностью темпа психических процессов, их слабой подвижностью и переключаемостью. При умственной отсталости страдают не только высшие психические функции, но и эмоции, воля, поведение, в некоторых случаях физическое развитие, хотя наиболее нарушенным является мышление, и прежде всего, способность к отвлечению и обобщению. Развитие всех психических процессов у обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) отличается качественным своеобразием. Относительно сохранной оказывается чувственная ступень познания — ощущение и восприятие. Но и в этих познавательных процессах сказывается дефицитарность: неточность и слабость дифференцировки зрительных, слуховых, кинестетических, тактильных, обонятельных и вкусовых ощущений приводят к затруднению адекватности ориентировки лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в окружающей среде. Особая организация учебной и внеурочной работы, основанной на использовании практической деятельности; проведение специальных коррекционных занятий не только повышают качество ощущений и восприятий, но и оказывают положительное влияние на развитие интеллектуальной сферы, в частности овладение отдельными мыслительными операциями. Меньший потенциал обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) обнаруживается в развитии их мышления, основу которого составляют такие операции, как анализ, синтез, сравнение, обобщение, абстракция, конкретизация. Проявляются в трудностях установления отношений между частями предмета, выделении его существенных признаков и дифференциации их от несущественных, нахождении и сравнении предметов по признакам сходства и отличия и т. д. Из всех видов мышления (наглядно-действенного, наглядно-образного и словесно-логического) у обучающихся с интеллектуальными нарушениями в большей степени недоразвито словесно-логическое мышление. Это выражается в слабости обобщения, трудностях понимания смысла явления или факта. Присуща сниженная активность мыслительных процессов и слабая регулирующая роль мышления: зачастую, они начинают выполнять работу, не дослушав инструкции, не поняв цели задания, не имея внутреннего плана действия. Использование специальных методов и приемов, применяющихся в

процессе коррекционно-развивающего обучения, позволяет оказывать влияние на развитие различных видов мышления обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), в том числе и словесно-логического. Особенности восприятия и осмысления учебного материала неразрывно связаны с особенностями памяти. Запоминание, сохранение и воспроизведение полученной информации обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) также отличается целым рядом специфических особенностей: они лучше запоминают внешние, иногда случайные, зрительно воспринимаемые признаки, при этом, труднее осознаются и запоминаются внутренние логические связи; произвольное запоминание требует многократных повторений. Менее развито логическое опосредованное запоминание, хотя механическая память может быть сформирована на более высоком уровне. Недостатки памяти обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) проявляются не столько в трудностях получения и сохранения информации, сколько ее воспроизведения: вследствие трудностей установления логических отношений полученная информация может воспроизводиться бессистемно, с большим количеством искажений; при этом наибольшие трудности вызывает воспроизведение словесного материала. Использование различных дополнительных средств и приемов в процессе коррекционно-развивающего обучения (иллюстративной, символической наглядности; различных вариантов планов; вопросов педагога и т. д.) может оказать значительное влияние на повышение качества воспроизведения словесного материала. Специфика мнемической деятельности во многом определяется структурой дефекта, сужением объема, малой устойчивостью, трудностями его распределения, замедленностью переключения. В значительной степени нарушено произвольное внимание, что связано с ослаблением волевого напряжения, направленного на преодоление трудностей, что выражается в неустойчивости внимания. Также в процессе обучения обнаруживаются трудности сосредоточения на каком-либо одном объекте или виде деятельности. Однако, если задание посильно и интересно, то внимание может определенное время поддерживаться на должном уровне. Под влиянием специально организованного обучения и воспитания объем внимания и его устойчивость значительно улучшаются, что позволяет говорить о наличии положительной динамики. Для успешного обучения необходимы достаточно развитые представления и воображение. Представлениям лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) свойственна недифференцированность, фрагментарность, уподобление образов, что, в свою очередь, сказывается на узнавании и

понимании учебного материала. Воображение как один из наиболее сложных процессов отличается примитивностью, неточностью и схематичностью. Отмечаются недостатки в развитии речевой деятельности, физиологической основой которых является нарушение взаимодействия между первой и второй сигнальными системами, что, в свою очередь, проявляется в недоразвитии всех сторон речи: фонетической, лексической, грамматической и синтаксической. Таким образом, для обучающихся с умственной отсталостью характерно системное недоразвитие речи. Недостатки речевой деятельности напрямую связаны с нарушением абстрактно-логического мышления. Однако в повседневной практике они способны поддержать беседу на темы, близкие их личному опыту, используя при этом несложные конструкции предложений. Моторная сфера лиц с легкой степенью умственной отсталости, как правило, не имеет выраженных нарушений. Наибольшие трудности обучающиеся испытывают при выполнении заданий, связанных с точной координацией мелких движений пальцев рук. В свою очередь, это негативно сказывается на овладении письмом и некоторыми трудовыми операциями. Психологические особенности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) проявляются и в нарушении эмоциональной сферы. При легкой умственной отсталости эмоции в целом сохранены, однако они отличаются отсутствием оттенков переживаний, неустойчивостью и поверхностностью. Отсутствуют или очень слабо выражены переживания, определяющие интерес и побуждение к познавательной деятельности, а также с большими затруднениями осуществляется воспитание высших психических чувств: нравственных и эстетических. Волевая сфера характеризуется слабостью собственных намерений и побуждений, большой внушаемостью. Они предпочитают выбирать путь, не требующий волевых усилий, а вследствие не посильности предъявляемых требований, у некоторых из них развиваются такие отрицательные черты личности, как негативизм и упрямство. Своеобразие протекания психических процессов и особенности волевой сферы оказывают отрицательное влияние на характер произвольной деятельности, что выражается в недоразвитии мотивационной сферы, слабости побуждений, недостаточности инициативы. Эти недостатки особенно ярко проявляются в учебной деятельности, поскольку обучающиеся приступают к ее выполнению без необходимой предшествующей ориентировки в задании и, не сопоставляя ход ее выполнения, с конечной целью. В процессе выполнения учебного задания они часто уходят от правильно начатого выполнения действия, «соскальзывают» на действия, произведенные ранее, причем осуществляют их в прежнем виде, не учитывая изменения условий. Вместе с тем, при проведении длительной,

систематической и специально организованной работы, направленной на обучение их целеполаганию, планированию и контролю, им оказываются доступны разные виды деятельности: Нарушения высшей нервной деятельности, недоразвитие психических процессов и эмоционально-волевой сферы обуславливают формирование некоторых специфических особенностей личности и межличностных отношений: высокая конфликтность, сопровождаемая неадекватными поведенческими реакциями; слабая мотивированность на установление межличностных контактов и пр. Снижение адекватности во взаимодействии со сверстниками и взрослыми людьми обуславливается незрелостью социальных мотивов, неразвитостью навыков общения обучающихся, а это, в свою очередь, может негативно сказываться на их поведении. Таким образом, педагогические условия, созданные в профессиональной образовательной организации для обучающихся с умственной отсталостью, должны решать как задачи психолого-педагогической поддержки в образовательном процессе, так и вопросы его воспитания и социализации, тесно связанные с развитием познавательной сферы и деятельности, соответствующей возрастным возможностям способностям обучающегося.

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

- получение специальной помощи средствами образования;
- обязательность непрерывности коррекционно-развивающего процесса;
- научный, практико-ориентированный, действенный характер содержания образования;
- доступность содержания познавательных задач, реализуемых в процессе образования;
- увеличение сроков получения образования
- систематическая актуализация сформированных у обучающихся знаний и умений;
 - специальное обучение их «переносу» с учетом изменяющихся условий учебных, познавательных, трудовых и других ситуаций;
 - обеспечение особой пространственной и временной организации; общеобразовательной среды с учетом функционального состояния ЦНС и нейродинамики психических процессов;
 - использование преимущественно позитивных средств стимуляции деятельности и поведения обучающихся, демонстрирующих доброжелательное и уважительное отношение к ним;
- развитие мотивации и интереса к познанию окружающего мира с учетом

возрастных и индивидуальных особенностей обучающегося к обучению и социальному взаимодействию со средой;

— стимуляция познавательной активности, формирование позитивного отношения к окружающему миру.

— овладение разнообразными видами, средствами и формами коммуникации, обеспечивающими успешность установления и реализации социокультурных связей и отношений обучающегося с окружающей средой;

— возможность обучения по программам профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

— психологическое сопровождение, оптимизирующее взаимодействие обучающегося с педагогами и другими обучающимися;

— психологическое сопровождение, направленное на установление взаимодействия семьи и организации;

— постепенное расширение образовательного пространства, выходящего за пределы организации.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АОППО. ЦЕЛИ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО.

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара;

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд;

- технологическое оборудование пищевого производства;

- посуда и инвентарь;

- процессы и операции приготовления продукции питания;

- техническая и технологическая документация.

2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности

Вид деятельности: производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

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

2.2. Виды деятельности и компетенции:

2.2.1. Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.

2.2.2. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

2.2.3. Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов.

2.2.4. Приготовление супов и соусов

2.2.5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

2.2.6. Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.

2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО

- выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места;
- выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

2.4. Результаты реализации АОППО

	<i>Профессиональный стандарт / ЕТКС</i>	<i>Программа профессионального обучения</i>
<i>Вид профессиональной деятельности</i>	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара
<i>(профессиональная компетенция)</i>	- выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места; - выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	-выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места; - выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.
<i>Трудовое действие (практический опыт)</i>	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и

инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию	регламентами организации питания Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара Приготовление блюд из яиц по заданию повара
--	---

	повара Приготовление блюд из яиц по заданию повара Приготовление блюд из творога по заданию повара Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара Приготовление горячих напитков по заданию повара Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара	Приготовление блюд из творога по заданию повара Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара Приготовление горячих напитков по заданию повара Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
Умения	Производить работы по	Производить работы по

	подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной	подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
--	--	---

	оплаты Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос	
<i>Знания</i>	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Правила и технологии расчетов с потребителями Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
--	--	--

2.5 Структура АОППО

Код, ОП	Наименование УД, МДК
ОД.00 Общеобразовательный учебный цикл	
ОУД.01	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.02	Адаптивная физическая культура
П.ОО Общепрофессиональный учебный цикл	
ОП.01	Экономика отрасли и предприятия
ОП.02	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.03	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.04	Охрана труда
Адаптационный цикл	
АП.01	Основы интеллектуального труда
АП.02	Основы экологии
АП.02	Психология личности и профессиональное самоопределение
АП.02	Коммуникативный практикум
АП.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
Профессиональный цикл	
ПМ.01	Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика

ПМ.02	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПМ.03	Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПМ.04	Приготовление супов и соусов
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПМ.05	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
ПА Промежуточная аттестация	
ИА Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	

2.6. Трудоемкость АОППО

Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы для лиц, не имеющих основного общего образования составляет 1 г. 10 мес.

2.7. Срок освоения АОППО

Форма обучения - очная

Документ, который выдается по завершению обучения
свидетельство о профессии рабочего, должности служащего (о присвоении квалификации).

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

3.1. Учебный план

3.1.1. Пояснительная записка к учебному плану

Учебный план представляет собой документ, который определяет качественные и количественные характеристики адаптированной

образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар (Помощник Повара) :

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения итоговой аттестации.

Нормативный срок обучения - 1 год 10 месяцев; продолжительность освоения образовательной программы – 95 недель, из них 67 недель отводится на обучение по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, прохождение учебной

практики; 10 недель - на производственную практику, 2 недели - на промежуточную аттестацию, 1 неделя – на итоговую аттестацию; общая продолжительность каникул составляет 13 недель, 2 недели учитывают выпадающие праздничные дни.

Учебный план предназначен для лиц, не имеющих основного общего образования, с ограниченными возможностями здоровья. Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки составляет 30 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной учебной работы по освоению адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии «Повар».

Организация учебного процесса - пятидневная рабочая неделя. Продолжительность занятия – 45 минут. Перерывы между занятиями – 10 минут. После 5 урока установлен удлиненный перерыв для питания – 40 минут. Учебный год в техникуме начинается 1 сентября, состоит из 2 семестров.

Адаптированная образовательная программа предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;
- общепрофессионального;

- адаптационного;
 - профессионального
- и разделов:
- учебная практика;
 - производственная практика;
 - промежуточная аттестация;
 - государственная итоговая аттестация.

В общеобразовательный цикл включены учебные дисциплины:

Основы безопасности жизнедеятельности

Адаптивная физическая культура

Адаптационный учебный цикл включает изучение следующих дисциплин:

АД.01 Основы интеллектуального труда

АД.02 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

АД.03 Психология личности и профессиональное самоопределение

АД.04 Коммуникативный практикум

АД.05 Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний

Содержание общеобразовательных и общепрофессиональных циклов адаптировано к уровню интеллектуального развития и базовой подготовки обучающихся. Проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся осуществляется с учетом ограничений их здоровья и развития каждого обучающегося.

Работа с учебной литературой в связи с невысокой скоростью чтения частично заменяется разработанными преподавателями адаптированными информационными материалами в комплекте с опорными конспектами, схемами деятельности, карточками-заданиями, наглядным материалом (рисунки, образцы и т.д.).

Текущая аттестация обучающихся оценивается на основе 5 – бальной системы отметок: 5 - «отлично», 4 - «хорошо», 3 - «удовлетворительно», «2» - «неудовлетворительно». Исходя из особенностей развития обучающихся оценка «2» не используется для мотивации обучающихся. Текущий контроль успеваемости проводится в форме тестирования, собеседования, выполнение контрольных и практических работ.

Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплинам адаптационного цикла – зачет.

Форма проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональным дисциплинам и дисциплинам профессионального цикла - дифференцированный зачет, экзамен. Уровень знаний обучающихся оценивается в баллах: "5" - отлично; "4" - хорошо; "3" - удовлетворительно; "2" - неудовлетворительно. В критерии оценки уровня подготовки обучающихся входят: уровень освоения учебного материала, предусмотренного учебной программой дисциплины; умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач; обоснованность, четкость, краткость изложения ответа и ответов на дополнительные вопросы.

Консультации проводятся во внеурочное время в групповой форме. Часы для проведения консультаций распределяются в первую очередь на учебные дисциплины и профессиональные модули, по которым предполагается проведение промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы. При реализации программы предусматривается учебная и производственная практика. Учебная практика проводится на 1 - 2 курсах рассредоточено в течение всего периода обучения. Производственная практика проводится концентрированно на 2 курсе в течение 10 недель.

Учебная практика проводится на базе образовательного учреждения.

Производственная практика проводится в организациях – партнерах, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

3.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график разрабатывается для обучающихся Учреждением отдельно на каждый год набора на основании учебного плана и включает в себя следующие элементы:

- календарный график учебного процесса;
- календарный график аттестации.

3.3. Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального и адаптационного циклов, программы профессиональных модулей, программа по адаптивной физической культуры

Адаптированные программы учебных дисциплин, общепрофессионального и адаптационного циклов, адаптированные программы профессиональных модулей, программа по адаптивной физической культуры разработаны на

основе ФГОС СПО, рассмотрены и одобрены цикловыми комиссиями, утверждены директором Учреждения

4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО

- Материалы, обеспечивающие оценку качества освоения АОППО
- Текущий контроль
- Промежуточный контроль
- Квалификационный экзамен

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний по каждой учебной дисциплине, междисциплинарному курсу устанавливаются преподавателем самостоятельно.

Формами проведения промежуточной аттестации по каждой дисциплине являются зачет, которые предусмотрены учебными программами в рамках обязательной аудиторной нагрузки.

Организация государственной итоговой аттестации выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья.

Форма итоговой аттестации - квалификационный экзамен, состоящий из практической квалификационной работы и проверки теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в едином тарифно-квалификационном справочнике и профессиональном стандарте по соответствующей профессии. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Выполнение практической квалификационной работы производится во время прохождения производственной практики. Учитывая особенности психофизического развития отдельных обучающихся с нарушением интеллекта и важность оценки подготовленности выпускников к самостоятельной трудовой деятельности, оценку знаний допускается проводить в форме собеседования. Собеседование проводится на основе выполненной практической квалификационной работы. На проведение итоговой аттестации отводится 1 неделя.

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

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар (Помощник Повара)» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее и высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и учебной практики. Ведущий кадровый состав, работающий по адаптированной образовательной программе профессионального обучения по профессии Повар, имеет курсы повышения квалификации по направлениям работы с лицами с ограниченными возможностями здоровья («Инновационные образовательные технологии как средство модернизации обучения инвалидов и лиц с ОВЗ», «Сопровождение профессионального самоопределения инвалидов и лиц с ОВЗ»). Педагогические работники, реализующие адаптированную образовательную программу профессионального обучения по профессии Помощник Повара, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного процесса. К реализации программы привлекаются педагог – психолог, социальный педагог, специалист по информационным средствам обучения.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Адаптированная программа профессиональной подготовки обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам, модулю, видам практик.

Реализация адаптированной программы профессиональной подготовки обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин, модулю. Каждый обучающийся обеспечивается не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет, а также специальными хрестоматийными и справочными изданиями в объеме, соответствующем требованиям программы.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 5 наименований отечественных журналов.

Обучающимся предоставляется возможность оперативного обмена

информацией с отечественными образовательными учреждениями, учреждениями и организациями культуры, а также доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

5.3. Материально-техническое обеспечение

Образовательное учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, творческой работы обучающихся, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Минимально необходимый для реализации адаптированной программы профессиональной подготовки перечень учебных аудиторий, специализированных кабинетов и материально-технического обеспечения включает в себя следующее:

Кабинеты:

Технология кулинарного и кондитерского производства

Безопасность жизнедеятельности и охрана труда.

Оборудования предприятий общественного питания

Лаборатории:

Кулинарный цех

Учебная кухня

ресторана

Спортивный комплекс: спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

спортивный зал;

стрелковый тир (место для стрельбы).

Залы:

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

6. Требование к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы. Она представляет собой практико-ориентированную подготовку обучающихся при реализации адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар (Помощник повара). Для освоения обучающимися профессиональных компетенций предусматриваются следующие виды практик: учебная (производственное обучение) и

производственная практика.

Учебная практика (производственное обучение) проводится в учебных мастерских колледжа в рамках профессионального модуля. В ходе учебной практики под руководством мастера производственного обучения обучающиеся приобретают умение практического выполнения всех видов производственных работ по профессии.

Производственная практика реализуется концентрированно и проводится на рабочих местах предприятий города, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. В ходе производственной практики, обучающиеся самостоятельно выполняют функциональные обязанности в рамках профессии.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании результатов, подтвержденных документами работодателя).

7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

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

В целях создания благоприятных социальных условий для наиболее полной самореализации обучающихся, максимальной удовлетворенности учебой, в техникуме ведется активная работа по оказанию социальной защиты и поддержки участников образовательного процесса, обеспечению социальных гарантий и развитию экономических стимулов.

Основная цель воспитательной деятельности техникума - формирование воспитательной системы, способствующей развитию активной, социально ответственной, всесторонне развитой личности, способной к духовному и физическому саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации, выполнению гражданского и профессионального долга, ориентированной на нравственные идеалы.

В колледже созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, активной жизненной позиции, гражданского самосознания, самоорганизации и самоуправления, системно - деятельностного характера.

Основной сферой подготовки практико-ориентированного выпускника является образовательная среда. Ведущая роль в воспитании принадлежит педагогическому составу преподавателей и мастеров производственного обучения. Нравственный облик обучающихся, их мировоззрение формируются всем ходом учебного процесса и всеми, кто к этому процессу причастен.

Формирование и развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников осуществляется на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процессов, а также в ходе реализации образовательной программы, и программы целенаправленного воспитания во внеучебное время. При этом вовлечение обучающихся/слушателей в творческую деятельность, органически связанную с их профессиональным становлением, т.е. в проектную, практическую работу, является одним из наиболее радикальных способов воспитания молодежи, позволяющим эффективно решать широкий спектр воспитательных задач.

Внеучебная деятельность есть неотъемлемая часть воспитательной работы в техникуме, столь же приоритетная, как и учебная. Воспитательная работа в техникуме реализуется как на внутреннем, так и на внешнем уровне. Управление изнутри воспитательной системы колледжа направлено на организацию совместной деятельности и общения обучающихся и других субъектов воспитательной деятельности, корректировку возникающих отношений в подростковой среде. Осуществляется управление через включение всех обучающихся в коллективные творческие дела. Они направлены на пользу техникума и окружающей его среды, через создание воспитывающих ситуаций, охватывающих тех обучающихся, отношения которых вызывают тревогу, и имеющих целью гуманизацию этих отношений и коррекцию их познавательного, эмоционально-мотивационного и поведенческого компонентов.

Воспитательная работа осуществляется по следующим направлениям:

- гражданско-патриотическое воспитание;
- профилактика правонарушений и преступлений, а также случаев суицида;
- правовое воспитание;
- трудовое и профессиональное воспитание;

- развитие студенческого самоуправления;
- физическое воспитание, пропаганда здорового образа жизни;
- духовно нравственное и эстетическое воспитание;
- экологическое воспитание

Для организации внеучебной работы за каждой группой закрепляются классные руководители.

С первых дней учебы в ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В.Никулина» обучающимся открыт мир самодеятельного творчества.

Одним из основных направлений работы колледжа является формирование навыков здорового образа жизни. Получить первую медицинскую помощь, пройти медицинское обследование, вакцинацию против инфекционных заболеваний могут все обучающиеся. В колледже проходит пропаганда здорового образа жизни среди обучающихся и населения: по профилактике и борьбе со СПИДом, инфекционными заболеваниями: информационное просвещение, участие в профилактических беседах, акциях «Антиспид», «День без табака», «Нет наркотикам», «Меняю сигарету на конфету», выпуск стенгазет «Спорт против наркотиков», конкурс плакатов «Мы против алкоголя», просмотр тематических фильмов, подготовка и демонстрация презентаций, участие в конкурсе социальной рекламы.

Администрация и педагогический коллектив колледжа различными формами и методами создают условия для становления социально успешной личности, способной к адекватному и ответственному выбору форм организации собственной жизни и деятельности на основе осознанного права.

В колледже существуют постоянно действующие спортивные секции, кружки, художественная самодеятельность. Обучающиеся колледжа систематически и активно принимают участие в спортивных соревнованиях разного уровня.

Главное в работе администрации колледжа по управлению воспитательным процессом - ориентация на развитие личности, индивидуальную работу с обучающимися. В работе с молодежью стали больше учитываться национальные особенности обучающихся, традиции учебного заведения, активизирована ориентировка на общечеловеческие и гражданские ценности.

Несмотря на требующие специальные условия для лиц с ограниченными возможностями здоровья, данные обучающиеся вовлечены в общую

образовательную систему, которая построена в техникуме. Это и учебный процесс, и конкурсы профессионального мастерства, внеурочные мероприятия, организация жизнедеятельности в общежитии.

Обучение в совместной образовательной среде лиц с ОВЗ и лиц без ограничения по здоровью, посредством обеспечения лицам с ОВЗ специальных условий обучения/воспитания и социальной адаптации, не снижающих в целом уровень образования для лиц, не имеющих ограничений по здоровью - это основные направления деятельности коллектива колледжа.

В колледже создан ряд условий для социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями здоровья:

К средовым условиям относятся элементы безбарьерной среды, наличие компьютеров и иных электронных приспособлений, облегчающих коммуникацию и т.п.

К содержательным условиям относится составление индивидуальной образовательной программы и индивидуальной программы психолого-педагогического сопровождения. Так же к организационным условиям относится вся система сопровождения, которая способствует реализации указанных условий, включая составление расписания занятий и коррекционных мероприятий с учетом особенностей обучающегося, в том числе и специфики его операциональных характеристик деятельности (темпа, работоспособности, продуктивности деятельности и т.п.). Обучение лиц с ОВЗ проходит в отдельных группах, но среда для них социализирована. А также для них имеется возможность обучаться в группах по профессиям совместно с лицами без ограничений здоровья, если это не препятствует успешному освоению образовательных программ всеми обучающимися.

На уроках используются игровые технологии, технологии проблемного обучения, информационно-коммуникативные технологии, здоровье сберегающие технологии. Для лиц с ОВЗ характерна частая смена видов деятельности в течение одного урока. Преподаватели внедряют в учебный процесс творческую и игровую деятельность. Уроки построены так, чтобы сочетались слуховое, визуальное и творческое восприятие. Физические минутки проводятся несколько раз за одно занятие. Текущий контроль успеваемости осуществляется педагогом посредством выполнения индивидуальных, творческих работ и домашних заданий. Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, на персональном компьютере, в форме тестирования).

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

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

[illegible]

[illegible]

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)				Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Практика (час.)		Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)			
						Обязательная аудиторная						1 курс		2 курс	
		Экзамен	Зачет	Контрольная работа	Обязательная домашняя контрольная работа	Всего занятий	в т.ч.			учебная	производственная (по профилю специальности)	1 семестр 17 недель	2 семестр 22 недели	3 семестр 17 недель	4 семестр 11 недель
							занятий на уроках	лабораторных работ и практических занятий	курсовых работ (проектов)						
1	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ГИА.01	Квалификационный экзамен														
						Всего	дисциплин и МДК				204	264	204	162	
							учебной практики				306	396	306	198	
							производственной практики							330	
							экзаменов					1		1	
							зачетов				5	5	6	4	
				контрольных работ								1			

«СОГЛАСОВАНО»

Заместитель директора по учебно-методической работе

/М.Ю. Новикова

Заместитель директора по учебной работе

/Н.Н. Ольхова

Заместитель директора по учебно-производственной работе

/Е.С. Крупнова

«РАССМОТРЕНО И УТВЕРЖДЕНО»

Протокол № _____ «__» _____ 20__ г. _____

Председатель П(Ц)К профессионального обучения

Е.Н. Кирюшкин



Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Московской области
«Подольский колледж имени А.В. Никулина»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.01 «ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ И ПРЕДПРИЯТИЯ»

16675 Повар (помощник повара)

Московская область 2025

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
«Подольский колледж имени А.В. Никулина»

Разработчик: Кирюшкин Евгений Николаевич Мастер производственного обучения
Государственного бюджетного профессионального учреждения Московской области
«Подольский колледж имени А.В. Никулина»

Рабочая программа составлена на основании:

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"
- Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "О направлении Методических рекомендаций"
- Программы по предмету «Экономика отрасли и предприятия» для НПО, М., ИРПО, 2004.

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины разработана на основе профессионального стандарта для профессиональной подготовки рабочих по профессии: 16675 Повар (помощник повара) из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья без получения общего среднего образования.

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

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

Содержание экономической подготовки ориентировано на формирование у обучающихся представлений о современном производстве, структуре его организации, способах управления, возможностях реализации продукции, которые бы обеспечили им соответствующий уровень профессиональной компетентности, профессиональной мобильности и дохода.

В результате освоения программы «Экономика отрасли и предприятия» обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен:

знать:

- основные цели и задачи различных отраслей промышленного производства и предприятий;
- ряд базовых понятий по организации производства, его внутренней структуры;
 - формы и системы оплаты труда;
 - виды цен.

уметь:

- различать отраслевую промышленность;
- суммировать затраты на производство работ и изделий.

В основу курса положены базовые сведения о принципах и структуре производства, организационно-экономических связях, основах управления производственным циклом выпуска изделий требуемого качества и стоимости, соответствующих запросам рынка.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 22 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 22 часа.

Промежуточная аттестация в форме зачета

II. ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ВРЕМЕНИ И КОНТРОЛЬ ЗНАНИЙ

2.1 Учебная работа

№ п/п	Виды работ	I курс		II курс		Всего часов
		1 пол	2 пол	1 пол	2 пол	
1	Уроки теоретического обучения	-	-	-	18	18
2	Практические занятия	-	-	-	4	4
3	Консультации	-	-	-	-	-
	Всего	-	-	-	22	22

2.2 Перечень контрольных работ

№ п/п	Тема контрольной работы	Контрольный срок проведения			
		I курс		II курс	
		1 пол	2 пол	1 пол	2 пол
1	Экономика отрасли и предприятия	-	-	-	март

2.3 Перечень практических занятий

№ п/п	Название работ	Количество часов	Уровень усвоения
1	Определение отраслей промышленности.	1	2
2	Разграничение ресурсов на виды.	1	2
3	Суммирование затрат на производство работ и изделий.	1	2
4	Распределение доходов	1	2
	Всего	4	

III. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование темы	Количество часов			Уровень усвоения
		Всего	Теория	ЛПЗ	
1	Экономика и её роль в жизни общества	2	2	-	2
2	Производство - главное звено в экономике	5	4	1	2
3	Ресурсы и факторы производства	3	2	1	2
4	Цены, их виды и функции	3	2	1	2
5	Распределение доходов в обществе	3	2	1	2
6	Налоговая система	2	2	-	2
7	Банки и их роль в экономике	3	3	-	2
	Зачет	1	1	-	-
	ИТОГО	22	18	4	

Тематический план и содержание учебной дисциплины «Экономика отрасли и предприятия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Тема 1. Экономика и её роль в жизни общества	Что такое экономика? Основные понятия и определения экономики. Роль экономики в жизни общества.	2	
Тема 2. Производство - главное звено в экономике	Предприятие – главное звено экономики. Классификация предприятий. Виды фирм, ООО, АО. Безработица. Оплата труда. Формы оплаты труда. Формы собственности. Приватизация.	4	
	Практическое занятие №1 Определение отраслей промышленности.	1	
Тема 3. Ресурсы и факторы производства	Основные средства производства.оборотные средства производства. Производительность труда. Затраты на производство. Издержки производства и их структура.	2	
	Практическое занятие №2. Разграничение ресурсов на виды.	1	
Тема 4. Цены, их виды и функции	Рынок. Деньги и средства обращения. Закон спроса и предложения. Цены и теория ценообразования. Функции и система цен. Инфляция.	2	
	Практическое занятие №3. Суммирование затрат на производство работ и изделий.	1	
Тема 5. Распределение доходов в обществе	Доходы и расходы, распределение в обществе. Местный и государственный бюджет.	2	
	Практическое занятие №4. Распределение доходов	1	
Тема 6. Налоговая система	Налоги, виды налогов. Принципы налогообложения. Налоговая система России.	2	
Тема 7. Банки и их роль в экономике	Банк и его виды, банковская система. Биржа и её виды.	2	
	Контрольная работа «Экономика отрасли и предприятия»	1	
	<i>Дифференцированный зачет</i>	1	
	Итого	22	

3. Условия реализации программы УЧЕБНОЙ дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя;
- тесты проверочные, учебные тексты,

Технические средства обучения: компьютер для преподавателя

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Терещенко О.Н. Основы экономики, учебник/О.Н.Терещенко. - М.: издательский центр «Академия», 2013.-176с.

4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<u>знать:</u> основные цели и задачи различных отраслей промышленного производства и предприятий; ряд базовых понятий по организации производства, его внутренней структуры; - формы и системы оплаты труда; - виды цен. <u>уметь:</u> различать отраслевую промышленность; суммировать затраты на производство работ и изделий	Экспертная оценка результата выполнения практического задания. - Устный опрос; - Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ, и др.); - Проверка ведения тетрадей; - Зачет.



Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Московской области
«Подольский колледж имени А.В. Никулина»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.02 «Оборудование предприятий общественного питания»

16675 Повар (помощник повара)

Московская область 2025

Рабочая программа составлена на основании:

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"
- Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "О направлении Методических рекомендаций"

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
«Подольский колледж имени А.В. Никулина»

Разработчик:
Кирюшкин Евгений Николаевич

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар (помощник повара)

Цель изучения курса - подготовка рабочих, обладающих знаниями современного оборудования общественного питания, основами современной технологии в объеме необходимом не только для глубокого овладения профессией, но и способного выдержать конкуренцию на рынке труда. На первом курсе изучается механическое оборудование. Учащиеся получают общие сведения о машинах, универсальных приводах, знакомятся с машинами для обработки овощей, мяса и рыбы, нарезки хлеба и гастрономических товаров.

На втором курсе происходит закрепление изученных ранее тем первого курса, и дополнительно изучается холодильное оборудование. При изучении тем, учащиеся должны усвоить правила эксплуатации оборудования и технику безопасности, уметь оказывать первую доврачебную помощь. Очень важно, чтобы при изучении и усвоении учебного материала учащиеся вышли на уровень прочного и осознанного усвоения теоретического материала, имели практические навыки эксплуатации оборудования.

№	Должен знать	Должен уметь
1	Обучающийся должен знать общие принципы устройства и правила эксплуатации оборудования	Обучающийся должен уметь эффективно использовать изученное оборудование, устранять несложные неисправности
2	Знать классификацию оборудования по видам, назначению и автоматизации	Должен уметь классифицировать механическое оборудование
3	Знать части машин, из какого материала изготавливаются.	Уметь собрать и подготовить к работе механическое оборудование любого вида, уметь работать и соблюдать технику безопасности
4	Знать в каком цехе устанавливается машина, как собрать и подготовить ее к работе, правила эксплуатации	Уметь пользоваться холодильными шкафами, камерами и прилавками. Соблюдать технику безопасности
5	Знать правила эксплуатации и правила безопасности работы овощерезки, машинами для работы в мясном цехе	Уметь организовывать безопасный труд, оказать первую помощь при поражении электрическим током
6	Различать виды холодильного оборудования: шкафы, камеры, прилавки, витрины, их характеристику правила эксплуатации и технику безопасности.	Уметь применять средства для тушения пожара
7	Знать виды поражения электрическим током, мероприятия по предупреждению электротравматизма, оказание первой помощи	
8	Знать правила поведения при пожаре, номера телефонов вызова пожарных, средства пожаротушения	

II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование темы	Количество часов			Уровень усвоения
		Всего	Теория	Практиче ские занятия	
1	Технический прогресс в общественном питании	1	1		1
2	Общие сведения о машинах	3	3		2
3	Универсальные приводы	4	4		2
4	Машины для обработки овощей и картофеля	12	10	2	2
5	Машины для обработки мяса и рыбы	16	10	6	2
6	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	5	3	2	2
7	Торговое холодильное оборудование	5	4	1	2
8	Охрана труда и техника безопасности	5	5	-	2
9	Оказание первой доврачебной помощи	5	2	3	2
	ИТОГО:	56	42	14	

III. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Введение

Технический прогресс в общественном питании. Значение эффективного и рационального использования техники для облегчения труда, обеспечения его безопасности, роста производительности труда, улучшения качества продукции.

Тема 2. Общие сведения о машинах

Понятие о машинах, классификация машин, применяемых на предприятиях общественного питания. Основные части и детали машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах. Понятие об электроприводах. Аппаратура защиты и управления. Техническая документация. Общие правила эксплуатации машин, требования безопасности труда.

Тема 3. Универсальные приводы

Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства. Универсальные приводы общего назначения, в том числе малогабаритные и специального назначения. Комплекты сменных механизмов, правила крепления, эксплуатации и безопасности труда.

Тема 4. Машины для обработки овощей и картофеля

Характеристика машин, их классификация. Машины и механизмы для очистки картофеля и клубнеплодов. Машины и механизмы для нарезки сырых и вареных овощей, для протирания. Механизмы для перемешивания салатов и винегретов.

Тема 5. Машины для обработки мяса и рыбы

Характеристика машин, их классификация. Мясорубки с индивидуальным приводом и универсальным приводом. Фаршемешалки, мясорыхлители, машины для измельчения сухарей. Правила эксплуатации и техника безопасности.

Тема 6. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров

Назначение, устройство, правила эксплуатации машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Правила техники безопасности.

Тема 7. Холодильное оборудование

Значение холодильного оборудования, понятие о компрессионной машине, холодильных агентах. Назначение, правила эксплуатации холодильных шкафов, камер, прилавков-витрин. Правила техники безопасности.

Тема 8. Охрана труда и техника безопасности

Охрана труда, как широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, пожарная безопасность, электробезопасность.

Тема 9. Оказание первой доврачебной помощи

Безопасные условия труда, производственный травматизм, первая доврачебная помощь.

IV. ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ И ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

№	Тема	Кол-во часов	Виды лабораторно – практических работ
1	Машины для обработки овощей и картофеля	2	Сборка и эксплуатация картофелечистки
2	Машины для обработки мяса и рыбы	6	Сборка и эксплуатация мясорыхлительных машин
3	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	2	Эксплуатация хлебoreзательной машины
4	Торговое холодильное оборудование	1	Эксплуатация шкафов, камер, прилавков.
5	Оказание первой доврачебной помощи	3	Оказание первой доврачебной помощи при травмах, порезах, ожогах, поражении электрическим током
Всего:		14	

V. ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

№ п/п	Тема контрольной работы	Контрольный срок проведения			
		1 курс		2 курс	
		1 пол	2 пол	1 пол	2 пол
1	Общие требования к правилам эксплуатации механического оборудования, соблюдение техники безопасности		март		
2	Правила эксплуатации холодильного оборудования, соблюдение техники безопасности				январь

VI. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

6.1. ЛИТЕРАТУРА

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.
2. Золин В.П. технологическое оборудование предприятий общественного питания учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии гигиены и санитарии учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.

6.2. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Задания в тестовой форме
2. Комплект инструкционных карт
3. Контрольные вопросы по курсу
4. Плакат



Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Московской области
«Подольский колледж имени А.В. Никулина»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.03 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

16675 Повар (помощник повара)

Московская область 2025

Рабочая программа составлена на основании:

-Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н
"Об утверждении профессионального стандарта "Повар"

-Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "О направлении Методических рекомендаций"

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В.Никулина»

Разработчик:

Кирюшкин Евгений Николаевич

І. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по предмету «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» предназначена для подготовки квалифицированных рабочих общественного питания. Главная цель программы - дать учащимся основы знаний физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены, необходимые при приготовлении пищи. При изучении тем, обращается внимание учащихся на то, что знание основ микробиологии, норм санитарии и гигиены, необходимо работникам общественного питания для правильного понимания роли микробов в развитии пищевых инфекций, отравлений, а также осуществления мер по их предупреждению. Учащиеся получают знания о научно-обоснованных нормах питания, способах кулинарной обработки, хранении, перевозке и реализации продукции. На изучение курса отводится 39 часов. При проверке знаний учащихся вводится зачетная система.

Должен знать	Должен уметь
- понятия о пищевых веществах; - понятия о процессах пищеварения и усвояемости пищи, об ее энергетической ценности; - режим питания, нормы; - понятия о микроорганизмах, влияние условий внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов; общие понятия о пищевых инфекционных заболеваниях, меры предупреждения; - общие понятия о пищевых отравлениях, меры предупреждения; понятие о глистных заболеваниях, меры предупреждения; - понятие о гигиене труда, о производственном травматизме; требования к личной гигиене сотрудников предприятий общественного питания; - санитарные требования к организации рабочих мест, санитарные требования к хранению сырья и полуфабрикатов; - санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов; - санитарные требования к отпуску готовой пищи; санитарно-пищевое законодательство	- рассчитать энергетическую ценность пищевых рационов; - не допускать на предприятиях питания пищевых отравлений; - оказывать доврачебную помощь пострадавшим; - соблюдать личную гигиену; - выполнять санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре; - соблюдать санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - соблюдать санитарные требования к отпуску готовой продукции; - соблюдать санитарно-пищевое законодательство.

II. ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ВРЕМЕНИ И КОНТРОЛЬ ЗНАНИЙ

2.1 Учебная работа

№ п/п	Виды работ	I курс		II курс		Всего часов
		1 пол	2 пол	1 пол	2 пол	
1	Уроки теоретического обучения	31	-	-	-	31
2	Практические занятия	8	-	-	-	8
	Всего	39	-	-	-	39

2.2 Самостоятельная работа учащихся

№ п/п	Виды работ	I курс		II курс		Всего часов	Способ контроля
		1 пол	2 пол	1 пол	2 пол		
1	Самостоятельное изучение разделов		-	-			Опрос, собеседование
2	Домашнее задание						Реферат
	Всего	-	-	-	-		

2.3 Перечень домашних заданий

№ п/п	Виды работ	Контрольный срок сдачи	
		I курс	II курс
1	Составить меню для детей	25 сентября – 5 октября	-
2	Подготовить сообщение «Пищевые отравления»	1 – 7 ноября	-

2.4 Перечень контрольных работ

№ п/п	Тема контрольной работы	Контрольный срок проведения			
		I курс		II курс	
		1 пол	2 пол	1 пол	2 пол
1	Основы физиологии питания	Октябрь	-	-	
2	Основы микробиологии	Ноябрь			
3	Пищевые заболевания	Декабрь			
4	Основы санитарии и гигиены		февраль		

III. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№	Содержание разделов, тем	Кол-во часов	В т. ч. ЛПР	Уровень изучения и усвоения
Раздел I. Основы физиологии				
1.	Пищевые вещества и их назначение	2	-	2
2.	Пищеварение и усвояемость пищи	1	-	2
3.	Обмен веществ и энергии	2	-	2
4.	Питание различных групп населения	2	2	2
Раздел II. Основы микробиологии				
5.	Понятия о микроорганизмах	2	-	2
6.	Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	2	2	2
Раздел III. Пищевые заболевания				
7.	Пищевые инфекционные заболевания	3	-	2
8.	Пищевые отравления	3	2	2
9.	Глистные заболевания	3	-	2
Раздел IV. Основы гигиены и санитарии				
10.	Основные сведения о гигиене и санитарии	2	-	2
11.	Личная гигиена работников предприятий общественного питания	2	-	2
12.	Санитарные требования к организации рабочего места	1	-	2
13.	Санитарные требования к оборудованию, таре, посуде, инвентарю	2	-	2
14.	Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов	1		2
15.	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд	2		2
16.	Санитарно - пищевое законодательство и организация санитарно - пищевого надзора	1	2	1
ИТОГО:		31ч.	8ч.	39ч.

IV. СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ I. ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ

Тема 1. Пищевые вещества и их значения

Роль пищи для организма человека. Понятие о пищевых веществах. Белки: определение, состав, физиологическая ценность. Суточная норма потребности человека в белке. Процесс усвоения белка пищи в организме человека. Изменение в организме при недостатке белка в питании.

Жиры: определение, состав, физиологическое значение, энергетическая ценность. Суточная норма потребности человека в жире. Процесс усвоения жира в организме человека при недостаточном и избыточном потреблении жира.

Углеводы: определение, состав, физиологическое значение для организма моно-, ди- и полисахаридов. Суточная норма потребности в углеводах. Процесс усвоения углеводов пищи в организме человека. Изменение в организме человека при недостатке и избытке углеводов в питании.

Витамины: определение, физиологическое значение, классификация и краткая характеристика их. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов, витаминизация пищи. Заболевания, возникающие при недостатке и избытке витаминов.

Минеральные вещества: определение, физиологическое значение, классификация и краткая характеристика их. Суточная потребность в минеральных веществах и сбалансированность отдельных элементов в питании.

Вода, её физиологическое значение, для организма, понятие о водном обмене и его регулирование. Суточная норма потребности воды, истинная и ложная жажда.

Тема 2. Пищеварение и усвояемость пищи

Понятие о процессе пищеварения. Схема пищеварительного тракта. Состав пищеварительных соков. Пищеварение в ротовой полости, желудке, двенадцатиперстной кишке, тонких и толстых кишках.

Роль в процессе пищеварения пищевода, печени, поджелудочной железы. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.

Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.

Тема 3. Обмен веществ и энергии

Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен и процесс регулирование его в организме человека. Суточный расход энергии.

Тема 4. Питание различных групп населения

Понятие об энергетической ценности пищи, основных пищевых веществах и суточном рационе питания. Понятие о рациональном сбалансированном питании. Требования к режиму питания.

Возрастные особенности детей и подростков. Нормы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания.

Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании.

РАЗДЕЛ II. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ

Тема 5. Понятие о микроорганизмах

Понятие о микроорганизмах, распространение их в природе. Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.

Физиология микроорганизмов: химический состав микробной клетки, питание и дыхание микроорганизмов.

Тема 6. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы

Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов: температура, влажность, повышенная концентрация химических средств и реакция среды. Действие на микробов света, химических веществ и биологических факторов.

РАЗДЕЛ III. ПИЩЕВЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ

Тема 7. Пищевые инфекционные заболевания

Общее понятие об инфекционном заболевании, источники его пути передачи и проникновении инфекции в организме человека. Понятие об инкубационном периоде, иммунитете, бациллоносительстве. Пищевые инфекционные заболевания и их виды.

Острые кишечные инфекции, их виды, признаки. Характеристика возбудителей, источники инфекции. Причины возникновения и меры предупреждения острых кишечных заболеваний.

Зоонозы, их виды, признаки, характеристика возбудителей зоонозов, источники инфекций. Меры предупреждений пищевых инфекций.

Тема 8. Пищевые отравления

Понятия о пищевых отравлениях, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения. Понятия о пищевых токсикоинфекциях и токсикозах.

Сальмонеллез, отравление условно патогенными микробами, ботулизм, стафилококковое отравление. Характеристика возбудителей. Причина загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами. Меры предупреждения отравлений.

Тема 9. Глистные заболевания

Понятия о глистных заболеваниях и о глистах, причины заражения глистами. Меры предупреждений глистных заболеваний на предприятиях общественного питания.

РАЗДЕЛ IV. ОСНОВЫ ГИГИЕНЫ И САНИТАРИИ

Тема 10. Основные сведения о гигиене и санитарии труда

Понятие о гигиене труда работников общественного питания. Работоспособность человека и факторы, влияющие на неё. Рациональная организация трудового процесса.

Профессиональные вредности производства и меры по устранению их.

Производственный травматизм, причины его возникновения и меры предупреждения. Оказание доврачебной помощи пострадавшим работникам. Вредные привычки: алкоголизм, курение, наркомания, токсикомания: меры предупреждения и борьба с ними.

Тема 11. Личная гигиена работников предприятий общественного питания

Значение личной гигиены работников общественного питания. Санитарные требования к телу, ротовой полости, санитарной, форменной и личной одежды.

Санитарный режим работников на производстве. Значение санитарной культуры работников предприятий общественного питания, их цель пищевых отравлений.

Медицинское обследование работников общественного питания, их цель и виды. Предохранительные прививки и их значение.

Тема 12. Санитарные требования к организации рабочего места

Значение гигиены и санитарии при организации рабочего места.

Требования к устройству рабочего места, планировка и отделка помещений, санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению.

Санитарные требования к содержанию помещений общественного питания: борьба с грызунами и насекомыми.

Тема 13. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре

Санитарные требования к материалам, идущим на изготовление технологического оборудования.

Санитарные требования к инвентарю и инструментам: маркировка, мытьё, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов. Санитарные требования к посуде: материалы для её изготовления, ёмкость, маркировка, мытьё, дезинфицирование, хранение. Моющие средства, используемые для посуды.

Тема 14. Санитарные нормы к транспортировке и хранению пищевых продуктов

Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов, таре, обслуживающему персоналу. Санитарные требования к условиям перевозки полуфабрикатов.

Санитарные требования к складским помещениям, приёмке сырья на склад, условиям и сроком хранения продуктов, содержанию складских помещений.

Тема 15. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд

Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов, выбор оптимального режима процесса обработки и хранения полуфабрикатов с целью сохранения пищевой ценности их и обеспечения качественной санитарной обработки.

Тема 16. Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора

Задачи санитарного надзора и служба его осуществляющие. Задачи СЭС, ведомственной санитарной службы в осуществлении санитарно-пищевого надзора. Санитарно-пищевое законодательство.

V. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

5.1. ЛИТЕРАТУРА

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии гигиены и санитарии учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.

5.2. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Комплект заданий в тестовой форме
2. Раздаточный материал по курсу «Микробиология», «Пищевые отравления», «Пищевые инфекции»
3. Плакаты
4. Контрольные вопросы по курсу.



Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Московской области
«Подольский колледж имени А.В. Никулина»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.04 «ОХРАНА ТРУДА»

16675 Повар (помощник повара)

Московская область 2025

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
«Подольский колледж имени А.В. Никулина»

Разработчик:

Кирюшкин Евгений Николаевич, мастер производственного обучения.

Рабочая программа составлена на основании:

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"
- Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "О направлении Методических рекомендаций"

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины разработана на основе профессионального стандарта для профессиональной подготовки рабочих по профессии: 16675 Повар (помощник повара) из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья без получения общего среднего образования.

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

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

приобретение обучающимися знаний в области охраны труда и производственной безопасности жизнедеятельности на предприятиях общественного питания, освоение безопасных методов организации труда и технологии производства

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 22 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 22 часа.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

II. ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ВРЕМЕНИ И КОНТРОЛЬ ЗНАНИЙ

2.1 Учебная работа

№ п/п	Виды работ	I курс		II курс		Всего часов
		1 пол	2 пол	1 пол	2 пол	
1	Уроки теоретического обучения	-	-	-	18	18
2	Практические занятия	-	-	-	4	4
3	Консультации	-	-	-	-	-
	Всего	-	-	-	22	22

2.2 Перечень практических работ

№ п/п	Тема Практических работы	Контрольный срок проведения			
		I курс		II курс	
		1 пол	2 пол	1 пол	2 пол
1	Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации	-	-	-	январь
2	Способы и средства защиты от вредных факторов.				февраль
3	Способы тушения пожаров.				март
4	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования				март

III. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование темы	Количество часов			Уровень усвоения
		Всего	Теория	ЛПЗ	
1	Тема 1. Введение	1	1	-	2
2	Тема 2. Основные законодательные положения и организация охраны труда	2	2		2
3	Тема 3 Организация охраны труда в организациях , на	3	2	1	

	<i>предприятиях</i>				
4	Тема 4 Вредные производственные факторы и меры защиты	4	3	1	2
4	Тема 5 Электробезопасность	3	3		2
5	Тема 6 . Пожарная безопасность	4	3	1	2
6	Тема 7 Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования	4	3	1	2
	Дифференцированный зачет	1	1	-	-
	ИТОГО	22	18	4	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
1	2	3	4
Тема 1. Введение	Содержание учебного материала	1	2
	1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности.		
Тема 2 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала	2	2
	1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения 2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).		
Тема 3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	Содержание учебного материала	2	2
	1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности		
	2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников		
Тема 4 Основы понятия условия труда.	Содержание учебного материала	3	2
	1. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм		

Опасные и вредные производственные факторы	человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм		
	2. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека		
	3. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		
	Практическая работа. Способы и средства защиты от вредных факторов.	1	2
Тема 5	Электробезопасность	3	
	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)		2
	2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		
	3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения		
Тема 6	Содержание учебного материала	3	2
Пожарная безопасность	1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности.		
	2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами		

	2. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения		
	3. Практическая работа. Способы тушения пожаров.	1.	
Тема 7 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала	3	2
	1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности		
	2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию Опасные зоны технологического оборудования		
	3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного и другого.		
	Практическая работа. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования	1	2
	Дифференцированный зачет	1	
Всего:		22	

3. Условия реализации программы УЧЕБНОЙ дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения: компьютер

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Дополнительная литература

1.Изменения и дополнения в законодательстве об охране труда

Издательство: Альфа-Пресс, 2016 г.

2.Охрана труда. Универсальный справочник (+ CD-ROM) Издательство: АБАК, 2014 г.

3 .Охрана труда. Обеспечение прав работников. Серия: Закон и общество Издательство: Омега-Л2015 г

4. О. С. Ефремова Охрана труда в организации. Изд-во Питер-пресс2016 г

5.Правила пожарной безопасности в Российской Федерации (с приложениями).

4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<u>знать</u>: • основные законодательные положения по охране труда • правила производственной санитарии; • требования техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий; • организацию технологических процессов и рабочих мест; • правила электробезопасности; • технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования; • правила пожарной безопасности. • <u>уметь</u>: использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда	Экспертная оценка результата выполнения практического задания. - Устный опрос; - Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ, и др.); - Проверка ведения тетрадей; - Дифференцированный зачет.

• организовывать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности; • правильно пользоваться оборудованием и инвентарем; • применять безопасные приемы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации;	
--	--



Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Московской области
«Подольский колледж имени А.В. Никулина»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

АД.01 «ОСНОВЫ ИНТЕЛЕКТУАЛЬНОГО ТРУДА»

16675 Повар (помощник повара)

Московская область 2025

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
«Подольский колледж имени А.В. Никулина»

Разработчик:

Кирюшкин Евгений Николаевич , Мастер производственного обучения

Рабочая программа составлена на основании:

-Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "О направлении Методических рекомендаций"

- "Методических рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования", утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн);

-Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

Область применения программы

Программа учебной дисциплины разработана на основе профессионального стандарта для профессиональной подготовки рабочих по профессии: 16675 Повар (помощник повара) из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья без получения общего среднего образования.

Место учебной дисциплины в структуре программы:

Дисциплина входит в адаптационный учебный цикл.

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

В результате освоения дисциплины «Основы интеллектуального труда» студент - инвалид или студент с ограниченными возможностями здоровья должен:

- уметь:
 - составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников;
 - работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья;
 - выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументировано отстаивать собственную позицию;
 - представлять результаты своего интеллектуального труда;
 - ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты;

освоения дисциплины «Основы интеллектуального труда» студент - инвалид или студент с ограниченными возможностями здоровья должен:

- уметь:
 - составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников;
 - работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья;
 - выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументировано отстаивать собственную позицию;
 - представлять результаты своего интеллектуального труда;
 - ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты;

- рационально использовать время и физические силы в образовательном процессе с учетом физических ограничений;
- применять приемы тайм-менеджмента в организации учебной работы;
- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы;
- знать:
 - особенности интеллектуального труда студента на различных видах аудиторных занятий;
 - основы методики самостоятельной работы;
 - принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией;
 - различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом имеющихся ограничений здоровья;
 - способы самоорганизации учебной деятельности;
 - рекомендации по написанию учебно-исследовательских работ (доклад, тезисы, реферат, презентация и т.п.).

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 34 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа.

Промежуточная аттестация в форме зачета

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы интеллектуального труда»

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	16
Промежуточная аттестация в форме зачета	

Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы интеллектуального труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Основные подразделения образовательной организации	Понятие образовательного учреждения, определение, типы, виды. Закон об образовании.	2	
Тема 2. Права и обязанности студента.	Права студента. Обязанности студента. Права студента, совмещающего работу и учебу. Право на академический отпуск. Право на перевод и восстановление.	1	
Тема 3. Организация учебного процесса: лекции, семинары, практические и лабораторные работы.	Формы организации учебного процесса. Лекция как важнейшая форма учебных занятий в учебном заведении. Виды лекций. Нетрадиционные формы проведения лекций Семинарские и практические занятия. Семинары и виды семинаров	2	
	Практические занятия № 1 Анализ конкретных ситуаций	2	
Тема 4. Особенности работы студента на различных видах аудиторных занятий.	Самостоятельная работа обучающихся: аудиторная; внеаудиторная. Методы самостоятельной работы студентов во время аудиторных занятий. Организация внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.	1	
Тема 5. Самостоятельная работа студентов.	Самостоятельная работа как фактор мотивации учебной деятельности. Организация самостоятельной работы.	1	

	Практические занятия № 2 Составить таблицу учебно-познавательных заданий для самостоятельной работы	2	
--	--	---	--

Тема 6. Технология конспектирования.	Методика обучения конспектирования. Примеры конспектирования. Общественно-политический текст.	2	
Тема 7. Методы и приемы скоростного конспектирования.	Практические занятия №3 Презентация на тему: Методы и техника ускоренного конспектирования.	2	
Тема8. Формы и методы проверки знаний студентов.	Усвоение знаний, умений и навыков. Понятие и сущность знаний. Сущность умений и навыков.	2	
	Практические занятия № 4 Конкурс «Виды и способы проверки и учета знаний и умений»	3	
Тема 9 . Реферат как форма самостоятельной работы студента	Методы самостоятельной работы студента с рефератом.	2	
Тема 10 . Основы библиографии и книжного поиска, в том числе работы с электронными ресурсами	Технологии работы с информацией Приемы поиска информации и преобразования ее в формат для работы в сети Интернет	1	
	Практические занятия № 5 Всемирная паутина. Поисковые системы. Поиск информации в сети Интернет	3	
Тема 11. Доклад: содержание, этапы, правила подготовки и выступления	Этапы публичного выступления. Правила и приемы публичного выступления.	2	
Тема 12. Компьютерная презентация к докладу.	Практические занятия № 6 Создание компьютерных презентаций с помощью PowerPoint	4	
ЗАЧЕТ		2	2

3.Условия реализации учебной дисциплины

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий «Основы интеллектуального труда» Технические средства обучения:

компьютеры с лицензионным программным обеспечением,

мультимедиапроектор, принтер, сканер.

Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий,

Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1) Козьяков, Р. В. Психология социальных коммуникаций. Учебно-методические материалы [Электронный ресурс] / Козьяков Р. В.. - Москва : Директ-Медиа, 2014. - 27 с. Полный текст находится в ЭБС "Университетская библиотека онлайн".

2) В.М. Уваров, Силакова Л.А., Красникова Н.Е. Практикум по основам информатики и вычислительной техники.-М.: Издательский центр «Академия»,2016;

Цветков, В. Л. Психология конфликта. От теории к практике. Учебное пособие [Электронный ресурс] / Цветков В. Л.. - М. : Юнити-Дана, 2013. - 184 с. Полный текст находится в ЭБС "Университетская библиотека онлайн".

Дополнительная литература

Психология общения. Энциклопедический словарь [Электронный ресурс] / А. Бодалев. - Москва : Когито-Центр, 2011. - 600 с. Полный текст находится в ЭБС "Университетская библиотека онлайн".

Ермаков, В. А. Гуманистическая психология личности. Учебное пособие [Электронный ресурс] / Ермаков В. А.. - Москва: Евразийский открытый институт, 2011. - 126 с. Полный текст находится в ЭБС "Университетская библиотека онлайн".

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
— составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников;	практические занятия,
— работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья;	практические занятия,
— выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументировано отстаивать собственную позицию;	практические занятия
— представлять результаты своего интеллектуального труда;	практические занятия
— ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты;	практические занятия
— рационально использовать время и физические силы в образовательном процессе с учетом физических ограничений;	практические занятия
— применять приемы тайм-менеджмента в организации учебной работы;	практические занятия
использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы;	практические занятия
Знания:	
— особенности интеллектуального труда студента на различных видах аудиторных занятий;	индивидуальное задание
— основы методики самостоятельной работы;	индивидуальное задание

— принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией;	индивидуальное задание
— различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом имеющихся ограничений здоровья;	индивидуальное задание
— способы самоорганизации учебной деятельности;	индивидуальное задание
— рекомендации по написанию учебно-исследовательских работ (доклад, тезисы, реферат, презентация и т.п.).	индивидуальное задание



Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области

«Подольский колледж имени А.В. Никулина»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

общеобразовательной учебной дисциплины

АД. 02 Основы экологии

16675 Повар (помощник повара)

Московская область 2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
1.1. Область применения программы.....	
1.2. Место дисциплины в структуре ООП СП.....	
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.....	
1.4. Профильная составляющая (направленность) общеобразовательной дисци- плины	
1.5 Количество часов, на освоение программы общеобразовательной дисциплины	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБ- НОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
2.1. Объем общеобразовательной учебной дисциплины и виды учебной работы...	
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗО- ВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....	
3.2. Учебно-методический комплекс общеобразовательной учебной дисциплины, систематизированный по компонентам.....	
3.3. Информационное обеспечение обучения.....	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗО- ВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АД. 02 Основы экологии

1.1. Область применения программы: реализация среднего общего образования на базе основного общего образования в пределах ООП СПО по профессии: 16675 Повар (помощник повара) в соответствии с примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины «Основы экологии», рекомендованной ФГАУ «ФИРО».

1.2. Место дисциплины в структуре ООП СПО по профессии : 16675 Повар (помощник повара)

учебная дисциплина ЕД.01 Основы экологии входит в состав общеобразовательных учебных дисциплин.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины:

Освоение общеобразовательной учебной дисциплины АД.02 Основы экологии обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов:**

• Личностных:

- сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной экологической науки; представления о целостной естественнонаучной картине мира;
- понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека; – способность использовать знания о современной естественнонаучной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;
- способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;
- готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;
- способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;
- готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

• Метапредметных:

- осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;
- повышение интеллектуального уровня в процессе изучения экологических явлений; выдающихся достижений экологии, 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;
- способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;
- способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;
- умение обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, 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;
- способность применять экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;
- способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественнонаучного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;
- способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

• Предметных:

- сформированность представлений о роли и месте экологии в современной научной картине мира; понимание роли экологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;
- владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;
- владение основными методами научного познания, используемыми при экологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;
- сформированность умений объяснять результаты экологических экспериментов, решать элементарные экологические задачи;
- сформированность собственной позиции по отношению к экологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

1.4. Профильная составляющая (направленность) дисциплины :

Программой предусмотрено наряду и одновременно с реализацией основных целей общего образования, создание теоретической базы общетехнической и специальной профессиональной подготовки обучающихся. Профильная составляющая программы учитывает социально-экономический профиль профессии. Это отражено в методике организации практических и самостоятельных работ: п. 2.1 «Составляющая практических работ», «Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине»; планировании изучаемых тем: п. 2.2 «Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы экологии».

В программу, наряду с базовым компонентом курса экологии включен профессионально значимый учебный материал, который позволит:

- проиллюстрировать и конкретизировать явления, понятия с помощью учебного материала дисциплин общетехнического цикла;

- показать практические применения экологических понятий и явлений в процессах, встречаемых в производственной практике;

- разъяснить значимость экологии

Таким образом, удастся:

во-первых, показать, что экология служит базой для самосовершенствования; во-вторых, повысить интерес обучающихся к экологии и усилить мотивы ее изучения.

К профессионально значимой части курса отнесены знания (понятия, факты, практические применения и т.п.) и умения (решать и составлять задачи, производить расчеты, пользоваться измерительными приборами и т.п.), которые формируются при изучении курса экологии и значимы для процесса овладения профессией, способствуют совершенствованию профессиональной подготовки.

1.5 Количество часов, на освоение программы общеобразовательной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка – 39 часов;

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 39 часов;

в том числе практические занятия - 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АД.02 Основы Экологии.

2.1. Объем общеобразовательной учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	39
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
в том числе:	
занятий на уроке	23
лабораторные работы практические занятия	16
Контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
Промежуточная аттестация в форме зачета 3 семестр	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы экологии».

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов.	Уровень усвоения
1	2	3	4
Введение.	Объект изучения экологии — взаимодействие живых систем. Методы, используемые в экологических исследованиях. Роль экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей	2	2
Глава 1. Экология как междисциплинарная область знаний		16	
	Содержание учебного материала.		2
	История развития экологии как науки Законы, принципы, правила экологии Сущность законов Б.Коммонера Антропогенное загрязнение биосферы . Пути сохранения ресурсов биосферы Биосфера, как глобальная экологическая система Социальные вопросы экологии Природа в произведениях искусства Формы отражения взаимодействия человека и природы в искусстве Экологическая культура населения Практическая работа № 1 Сущность законов Б.Коммонера Практическая работа № 2 Природа в произведениях искусства Практическая работа № 3 Экологическая культура населения	16	
	Внеаудиторная самостоятельная работа		
Глава 2. Среда обитания человека		6	
	Содержание учебного материала.		2
	Окружающая человека среда и её компоненты. Город как среда обитания человека. Экологические вопросы строительства в городе. Городские помещения. Влияние здорового образа жизни на успешность обучения. Атмосферный воздух города. Шум и вибрация в городе Городской транспорт. Автомобильные дороги и дорожное строительство. Практическая работа №4 Твердые промышленные и коммунальные отходы. Использование в быту материалов из вторичного сырья	6	
	Внеаудиторная самостоятельная работа		
Глава 3. Охрана природы России		10	
	Содержание учебного материала.		10
	История охраны природы в России. Охрана природы России в разные периоды Особо охраняемые природные территории России. Природные ресурсы России. Водные ресурсы России и	10	

	их охрана. Ресурсы морей России и их охрана Биологические ресурсы России и их охрана Лесные ресурсы как исчерпаемые и возобновляемые природные ресурсы Практическая работа № 5 Экологическая диагностика и мониторинг Практическая работа № 6 Почвенный покров и земельные ресурсы России Практическая работа № 7 Лесные ресурсы России и их охрана. Природные ландшафты России		2
Глава 4. Концепция устойчивого развития		4	
	Содержание учебного материала		2
	Устойчивое развитие как цивилизационный выбор. Экологический след человечества. Главное условие устойчивости Практическая работа № 8 Глобальные экологические проблемы	4	
	Зачет.	1	
Всего		39	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Учебно-методический комплекс общеобразовательной учебной дисциплины, систематизированный по компонентам

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портреты выдающихся ученых в области естествознания и т.п.);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- технические средства обучения;
- демонстрационное оборудование (общего назначения и тематические наборы);
- статические, динамические, демонстрационные и раздаточные модели, включая натуральные объекты;
- вспомогательное оборудование;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

3.2. Учебно-методический комплекс общеобразовательной учебной дисциплины, систематизированный по компонентам

Оборудование учебного кабинета:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);
- экранно-звуковые пособия;
- технические средства обучения;
- демонстрационное оборудование (общего назначения и тематические наборы);
- демонстрационные и раздаточные модели, включая натуральные объекты;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- посадочные места по количеству обучающихся;

3.3. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Экология . Под редакцией Е.В.Титова , М Академия 2019

В.М.Константинов, Ю.Б.Челидзе Экологические основы природопользования. учебник для студентов учреждений сред. проф. образования — М., 2018.

Основы Экологии, В.В.Маврищев, Минск, 2020

Дополнительная литература:

Кобылянский В. А. Философия экологии: краткий курс: учеб. пособие для вузов. — М., 2014.

Орлова Э. А. История антропологических учений: учебник для вузов. — М., 2010.

Никитинская Т. В. Экология: карманный справочник. — М., 2015.

Гигиена и экология человека: Учебное пособие , И.Г. Крымская, Рн/Д: Феникс, 2017.

Общая экология М.В. Гальперин. М., Форум, 2018.

«Стать экологичным» Тимоти Мортон М., 2020.

Интернет-ресурсы:

www.seko.info (Вся экология. Современная биология, статьи, новости, библиотека).

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

www.informika.ru (Электронный учебник, большой список интернет-ресурсов).

www.nature.ok.ru (Редкие и исчезающие животные России — проект Экологического центра МГУ им. М. В. Ломоносова). www.eko.info

www.window.edu.ru www.5ballov.ru/test

www.vspu.ac.ru/deold/eko/eko.htm www.ekology.ru schoolcity.by (Экология в вопросах и ответах).

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины АД.02 Основы экологии

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
предметных:	
– сформированность представлений о роли и месте экологии в современной научной картине мира; понимание роли экологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач; – владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование экологической терминологией и символикой; – владение основными методами научного познания, используемыми при экологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе; – сформированность умений объяснять результаты экологических экспериментов, решать элементарные экологические задачи; – сформированность собственной позиции по отношению к экологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.	Анализ работы студента с учебниками, справочниками, научно-популярными изданиями, компьютерными базами, ресурсами сети Интернет. Текущий контроль (тестирование, устный и письменный опрос, доклад, сообщение, отчет), практико-ориентированное задание, лабораторные работы, самостоятельные и контрольные работы.
личностных:	
– сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной экологической науки; представления о целостной естественнонаучной картине мира; – понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека; – способность использовать знания о современной естественнонаучной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования; – владение культурой мышления, способность к обобщению	Текущий контроль (устный и письменный опрос, доклад, практико-ориентированное задание).

нию, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере; – способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе; – готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; – обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования; – способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде; – готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;	
метапредметных:	
– осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности; – повышение интеллектуального уровня в процессе изучения экологических явлений; выдающихся достижений экологии, 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; – способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий; – способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов; – умение обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, 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; – способность применять экологические знания для анали-	Текущий контроль (тестирование, устный и письменный опрос, доклад, сообщение, отчет), практико-ориентированное задание.

за прикладных проблем хозяйственной деятельности; – способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественнонаучного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач; – способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);	
---	--



Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Московской области
«Подольский колледж имени А.В. Никулина»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

АД.03 «ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ»

16675 Повар (помощник повара)

Московская область 2025

Рабочая программа учебной дисциплины адаптационного цикла разработана на основании:
-Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н
"Об утверждении профессионального стандарта "Повар"
-Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "О направлении Методических рекомендаций"

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
«Подольский колледж имени А.В. Никулина»

Разработчик:

Кирюшкин Евгений Николаевич , Мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа адаптационного курса «Психология личности и профессиональное самоопределение» является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар (помощник повара).

1.2. Место курса в структуре основной профессиональной образовательной программы: Адаптационный цикл

1.3. Цели и задачи адаптационного курса – требования к результатам освоения адаптационного курса:

В результате освоения учебной дисциплины адаптационного курса обучающийся – инвалид или обучающийся с ОВЗ **должен уметь:**

- ☐ применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;
- ☐ использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а так же приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения;
- ☐ на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения;
- ☐ планировать и составлять временную перспективу своего будущего; успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде;

знать:

- ☐ необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения;
- ☐ простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека;
- ☐ современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;
- ☐ основные принципы и технологии выбора профессии;
- ☐ методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 39 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 39 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	39
Обязательная аудиторная нагрузка	39
в том числе	
Практические занятия	18

2.2 Тематический план адаптационного курса «Психология личности и профессиональное самоопределение»

№ п/п	Наименование разделов	Максимальная учебная нагрузка	Аудиторная нагрузка	Практические занятия
1	Психология личности	6	4	2
2	Психические процессы и волевая регуляция деятельности человека	8	2	6
3	Характер, темперамент и направленность личности	5	2	3
4	Познание задатков и способностей	4	2	2
5	Психология профессиональной деятельности	6	2	4
6	Профессиональное самоопределение на разных стадиях возрастного развития человека. Особенности юношеского периода.	6	3	3
7	Профессия, специальность, специализация	4	2	2
Итого		39	17	22

2.2.1 Тематический план и содержание адаптационного курса «Психология личности и профессиональное самоопределение»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы		Объем часов	Уровень усвоения
1	2		3	4
Тема 1. Психология личности	1.1	Понятия: личность, индивид, индивидуальность. Малая группа. Коллектив.	4	1
	1.2	Процесс социализации личности		
	1.3	Особенности личности, влияющие на выбор профессии		
	1.4	Самооценка личности в выборе профессии		
	1.5	Практическое занятие № 1: Составить «Поведенческий портрет личности (обучающегося группы) по данным наблюдения»	1	2
	1.6	Практическое занятие № 2: Диагностика индивидуальной структуры ценностных ориентаций личности	1	2
Тема 2.	2.1	Понятие «психические процессы».	2	1

Психические процессы и волевая регуляция деятельности человека		Виды психических процессов: познавательные, эмоциональные, волевые.		
	2.2	Воля. Волевая регуляция деятельности человека		
	2.3	Практическое занятие № 3. Простейшие способы и приемы развития психических процессов.	2	2
	2.4	Практическое занятие № 4. Простейшие способы и приемы управления собственными психическими состояниями.1	1	2
	2.5	Практическое занятие № 5. Изучение волевых качеств: Опросник «Самооценка силы воли». Изучение выданной художественной литературы с целью поиска описания волевых качеств личности человека.	1	2
	2.6	Практическое занятие № 6. Просмотр фрагментов фильма «Моя левая нога». Дискуссия.	2	2
Тема 3. Характер, темперамент и направленность личности	3.1	Общее понятие о темпераменте. Типы темперамента и их психологическая характеристика. Свойства темперамента: экстраверсия, интроверсия, пластичность.	2	1
	3.2	Характер. Взаимоотношение характера и темперамента. Акцентуации характера.		
	3.3	Практическое занятие № 7. Исследование силы нервной системы (темпинг-тест)	1	2
	3.4	Практическое занятие № 8. Исследование типа темперамента (тест-опросник Г. Айзенка) Исследование свойств темперамента (тест-опросник В.М. Русалова)	1	2
	3.5	Практическое занятие № 9. Определение акцентуаций характера. Психологический тест «Что Вы знаете о себе» или выявление акцентуации характера.	1	2
Тема 4. Познание задатков и способностей	4.1	Понятие о задатках и способностях. Характеристика общих способностей человека.	2	1
	4.2	Профессиональные способности и их формирование. Развитие способностей.		
	4.3	Практическое занятие № 10. Исследование умственных способностей с помощью краткого отборочного теста (КОТ)	1	2
	4.4	Практическое занятие № 11. Практикум по развитию прогностической	1	2

		способности		
Тема 5. Психология профессиона- льной деятельности	5.1	Понятие и структура профессиональной деятельности	2	1
	5.2	Взаимосвязь профессиональных требований и индивидуально-психологических особенностей работника		
	5.3	Профессиональная пригодность и профессиональный отбор. Профессиональный подбор.		
	5.4	Профессиональное самоопределение и актуализация человека в профессии. Классификация профессиональных деятельностей.		
	5.5	Практическое занятие № 12: Определение склонностей личности к различным сферам профессиональной деятельности	1	2
	5.6	Практическое занятие № 13: Профессиональная пригодность и здоровье	1	2
	5.7	Практическое занятие № 14: Эссе на тему «Моя будущая профессиональная деятельность»	2	2
Тема 6. Профессиона- льное самоопределе- ние на разных стадиях возрастного развития человека. Особенности юношеского периода.	6.1	Основные подходы к определению понятия «профессиональное самоопределение». Особенности профессионального самоопределения на разных этапах развития личности. Профессиональное и личностное самоопределение в юношеском возрасте.	3	1
	6.2	Социальные аспекты проблемы профессионального самоопределения и трудоустройства выпускников.		
	6.3	Практическое занятие № 15 Решение ситуационных задач	1	2
	6.4	Практическое занятие № 16 Методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации будущей профессиональной деятельности.	2	2
Тема 7. Профессия, специальность, специализация	7.1	Понятия: профессия, специальность, должность Классификация профессий Знакомство с профессиограммой	2	1
	7.2	Современное состояние рынка труда.		
	7.3	Практическое занятие № 17. Составление профессиограммы.	1	2
	7.4	Практическое занятие № 18. Проектирование профессионального плана, его коррекция с учетом состояния рынка труда.	1	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТАЦИОННОГО КУРСА

3.1 Требования к минимальному материально – техническому оснащению:

реализация адаптационного курса требует наличия отдельного учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – методической документации;
- библиотечный фонд.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением для преподавателя;
- персональный компьютер с периферией для обучающегося;
- мультимедиа проектор;
- демонстрационный экран;
- аудиовизуальные средства обучения;
- электронные носители информации.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Пряжников Н.С. Профессиональное самоопределение. – Москва:МПСИ, 2013

Дополнительные источники:

1. Данченко С. А., Шилова Е. В., Савченко О. В. Профессиональное самоопределение подростков: Учебное пособие. – Владивосток, МГУ, 2012
2. Зеер Э.Ф. Психология профессионального самоопределения в ранней юности. – Москва; МПСИ, 2008
3. Резапкина Г.В. Психология и выбор профессии. – Москва: Генезис, 2006
4. Пряжников Н.С., Пряжникова Е.Ю. Игры и методики для профессионального и личностного самоопределения старшеклассников. – Москва: Первое сентября, 2004.
5. Пряжников Н.С. Методы активизации личного и профессионального самоопределения.– Москва: МПСИ, 2012
6. Самоукина Н. Психология профессиональной деятельности. – СПб: Питер, 2003

Интернет – ресурсы:

1. Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>;
2. Электронная гуманитарная библиотека <http://www.gumfak.ru/>;
3. Эстетика сегодня: состояние, перспективы: <http://anthropology.ru/> ;
4. Библиотека Русского гуманитарного Интернет-университета: <http://www.i-u.ru/biblio/>;
5. Библиотека сайта philosophy.ru:<http://www.philosophy.ru/>;
6. Библиотекарь.Ру. – URL: <http://www.bibliotekar.ru/index.htm> ;
7. Библиотека Гумер - гуманитарные науки: http://www.gumer.info/Name_Katalog.php;
8. Википедия - Свободная энциклопедия: <http://ru.wikipedia.org> ;
9. Кругосвет Онлайн Энциклопедия. – URL: <http://www.krugosvet.ru> ;
10. Рубрикон - Крупнейший энциклопедический ресурс Интернета: <http://www.rubricon.com>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТАЦИОННОГО КУРСА

Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины адаптационного курса осуществляет преподаватель в процессе проведения практических занятий и тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь: ☐ применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими; ☐ использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а так же приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения; ☐ на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения; ☐ планировать и составлять временную перспективу своего будущего; ☐ успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде Знать: ☐ механизмы социальной адаптации; ☐ основополагающие документы, относящиеся к правам инвалидов; ☐ основы гражданского права; ☐ особенности регулирования труда инвалидов; ☐ функции органов труда и занятости; ☐ основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования	☐ решение ситуационных задач; ☐ тестирование; ☐ деловые игры; ☐ опрос, беседы; ☐ моделирование ситуаций; ☐ наблюдение за активностью обучающегося во время практических занятий, проведения экскурсий ☐ терминологические и графические диктанты ☐ фронтальный и индивидуальный опрос ☐ анализ текста фрагмента нормативно – правового акта ☐ тестирование и диагностика



Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Московской области
«Подольский колледж имени А.В. Никулина»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

АД.04 «КОММУНИКАТИВНЫЙ ПРАКТИКУМ»

16675 Повар (помощник повара)

Московская область 2025

Рабочая программа учебной дисциплины адаптационного цикла разработана на основании:
-Приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н
"Об утверждении профессионального стандарта "Повар"
-Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "О направлении Методических рекомендаций"

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
«Подольский колледж имени А.В. Никулина»

Разработчик:

Кирюшкин Евгений Николаевич, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Коммуникативный практикум

1.1. Область применения программы

Рабочая программа адаптационного курса «Коммуникативный практикум» является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар (помощник повара)

1.2. Место учебной дисциплины в основной профессиональной образовательной программы: адаптационный учебный цикл.

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

Подготовить обучающихся – инвалидов и обучающихся с ОВЗ к эффективной коммуникативной деятельности в учебной, а также деловой и социальной практиках, обеспечить формирование компетенций: способность и готовность применять полученные знания в процессе теоретической и практической деятельности.

В результате освоения программы адаптационного курса «Коммуникативный практикум» обучающийся-инвалид или обучающийся с ОВЗ должен

уметь:

- ☐ толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния;
- ☐ выбирать стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения;
- ☐ находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в процессе обучения, так и вне его;
- ☐ ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом;
- ☐ эффективно взаимодействовать в команде;
- ☐ взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт;
- ☐ ставить задачи профессионального и личностного развития.

знать:

- ☐ теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации;
- ☐ методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению;
- ☐ приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации;
- ☐ способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций;
- ☐ правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной

дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 34 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	24
в том числе	
Практические занятия	10

2.2 Тематический план адаптационного курса «Коммуникативный практикум»

№ п/п	Наименование разделов	Максимальная учебная нагрузка	Аудиторная нагрузка	Практические занятия
1	Межличностная коммуникация	3	2	1
2	Вербальные средства коммуникации	2	2	1
3	Невербальные средства коммуникации	3	2	1
4	Деловая этика	2	2	-
5	Методы постановки целей в деловой коммуникации	3	3	1
6	Эффективное общение	3	3	1
7	Коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении	4	2	1
8	Конфликты а процессе коммуникации	4	2	2
9	Способы психологической защиты	5	2	1
10	Формы, методы и технологии самопрезентации	2	2	1
11	Конструирование цели жизни. Технология превращения мечты в цель	3	2	-
Итого		34	24	10

2.2.1 Тематический план и содержание адаптационного курса «Психология личности и профессиональное самоопределение

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы обучающихся		Объем часов	Уровень усвоения
1	2		3	4
Тема 1. Межличностная коммуникация	1.1	- понятие коммуникация - сущность коммуникации в разных социальных сферах	2	1
	1.2	- основные функции коммуникации - виды коммуникации - структура коммуникационного процесса		

	1.3	Практическое занятие № 1: Исследование коммуникативных и организаторских способностей. Самоанализ на основе тестирования	1	
Тема 2. Вербальные средства коммуникации	2.1	- понятие вербальные средства коммуникации - принципы и нормы вербальной коммуникации в межличностном общении - речь и взаимопонимание, выбор слов и выражений, речевое табу. - речь как средство утверждения социального статуса	2	
	2.2	Практическое занятие № 2: Деловой речевой этикет	1	
Тема 3. Невербальные средства коммуникации	3.1	- понятие невербальной коммуникации - место и функции невербальной коммуникации в межличностном общении - проблема интерпретации невербального поведения - основные каналы невербальной коммуникации (кинесика, такесика, проксемика, просодика)	2	
	3.2	Практическое занятие № 3: Средства невербального общения	1	
Тема 4. Деловая этика	4.1	- понятие деловой этики - основные понятия и нормы морали современного общества - толерантность - профессиональная этика и этические кодексы	2	
Тема 5. Методы постановки целей в деловой коммуникации	5.1	- постановка целей в деловой коммуникации - принципы постановки целей, SMART — технология - цели и виды коммуникации	3	
	5.2	- приемы постановки личных стратегических целей - планирование и постановка целей, управление временем		
	5.3	Практическое занятие № 4: Оценка способов достижения целей, эффективный тайм-менеджмента	1	
Тема 6. Эффективное общение	6.1	- цели и факторы эффективного слушания - стили слушания (пассивное и активное слушание, эмпатическое слушание) - техники активного диалога и слушания (прием выяснения,	3	

		перефразирования и резюмирования) - метод интервью		
	6.2	Практическое занятие № 5: Отработка навыков эффективного общения	1	1
Тема 7. Коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении.	7.1	- деловая коммуникация как процесс - коммуникационные барьеры различных социальных групп - нарушения, барьеры, трудности общения - социальные стереотипы, предубеждения и дискриминация - способы преодоления коммуникативных барьеров	2	1
	7.2	Практическое занятие № 6: Навыки преодоления коммуникативных барьеров	1	2
Тема 8. Конфликты в процессе коммуникации	8.1	- понятие конфликта - сущность конфликтов в деловой коммуникации, их классификация и причины возникновения - управление конфликтами	2	1
	8.2	Практическое занятие № 7: Мое поведение в конфликте	1	2
	8.3	Практическое занятие № 8: Технологии эффективного общения и рационального поведения в конфликтах	1	2
Тема 9. Способы психологической защиты	9.1	- основные стратегии воздействия на человека - техники манипулятивного воздействия - признаки манипулятора - манипуляция в общении (средства и механизмы манипулятивного воздействия, распознавание и защита от манипуляции)	2	1
	9.2	Практическое занятие 9: Способы психологической защиты	1	2
Тема 10. Формы, методы и технологии самопрезентации	10.1	- особенности публичного выступления - значение резюме при трудоустройстве - прием на работу - эффективные способы подготовки и прохождения собеседования	2	1
	10.2	Практическое занятие № 10 «Правила эффективного поведения на рынке труда»	1	2
Тема 11. Конструирование цели жизни. Технология превращения мечты в цель	11.1	- понятие жизненного успеха. Мечта и цель - признаки уверенного в себе человека - внешняя и внутренняя уверенность - смысл жизни - социальная адаптация и компетентность	2	1

		- волевое действие, усиление мотивации человека		
--	--	---	--	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета оборудованного с учетом психофизиологических потребностей обучающихся – инвалидов и обучающихся с ОВЗ.

Оборудование учебного кабинета:

- ☐ посадочные места по количеству обучающихся с трансформируемыми столами и стульями;
- ☐ рабочее место преподавателя;
- ☐ комплект учебно-наглядных пособий;
- ☐ учебная литература;
- ☐ учебно-методический комплекс дисциплины

Технические средства обучения:

- ☐ интерактивная доска;
- ☐ компьютеры с лицензионным программным обеспечением на каждом рабочем месте;
- ☐ мультимедиапроектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения:учебник. – Москва:Академия, 2013.

Дополнительные источники

1. Барышева А.Д. Этика и психология делового общения. М.: Альфа-М: ИНФРА – М, 2016.
2. Кошечая И.П., А.А. Канке Профессиональная этика психология делового общения. М.: ИНФРА-М, 2011.
3. Шарков Ф.И., Бузин В.Н. Интегрированные коммуникации: массовые коммуникации и медиапланирование: учебное пособие. – Москва: ДашковиК, 2013.

Ресурсы Интернет

1. Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>;
2. Электронная гуманитарная библиотека <http://www.gumfak.ru/>;
3. Эстетика сегодня: состояние, перспективы: <http://anthropology.ru> ;
4. Библиотека Русского гуманитарного Интернет-университета: <http://www.i-u.ru/biblio/>;
5. Библиотека сайта philosophy.ru:<http://www.philosophy.ru/>;
6. Библиотекарь.Ру: <http://www.bibliotekar.ru/index.htm> ;
7. Библиотека Гумер - гуманитарные науки: http://www.gumer.info/Name_Katalog.php;
8. Википедия - Свободная энциклопедия. - URL: <http://ru.wikipedia.org> ;
9. Кругосвет Онлайн Энциклопедия. – URL: <http://www.krugosvet.ru> ;
10. Рубрикон - Крупнейший энциклопедический ресурс Интернета: <http://www.rubricon.com>;
11. Горбатов А.В., Елескина О. В. Деловая этика: учебное пособие <http://www.twirpx.com/file/87991/>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь: ☐ толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния; ☐ выбирать стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения; ☐ находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в процессе обучения, так и вне его; ☐ ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом; ☐ эффективно взаимодействовать в команде; ☐ взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт; ☐ ставить задачи профессионального и личностного развития	☐ оценка работы обучающегося и его активности на практическом занятии; ☐ оценка решения обучающимся практических ситуаций; ☐ оценка участия обучающегося в ролевых и деловых играх, тренингах ☐ тестирование; ☐ оценка выполнения самостоятельной, индивидуальной работы
Знать: ☐ теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации; ☐ методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению; ☐ приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации; ☐ способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций; ☐ правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации	☐ фронтальный и индивидуальный опрос ☐ тестирование ☐ составление схем и таблиц



Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Московской области
«Подольский колледж имени А.В. Никулина»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

АД.01 «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»

16675 Повар (помощник повара)

Московская область 2025

Организация-разработчик: Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
«Подольский колледж имени А.В. Никулина»

Разработчик:
Кирюшкин Евгений Николаевич, мастер производственного обучения

Рабочая программа составлена на основании:

- Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "О направлении Методических рекомендаций"
- "Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования", утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн);
- Приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ВРЕМЕНИ И КОНТРОЛЬ ЗНАНИЙ	5
ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	5
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины разработана на основе профессионального стандарта для профессиональной подготовки рабочих по профессии: 16675 Повар (помощник повара) из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья без получения общего среднего образования.

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

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

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

уметь:

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

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. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 45 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 45 часов.

Промежуточная аттестация в форме зачета

II. ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ВРЕМЕНИ И КОНТРОЛЬ ЗНАНИЙ

2.1 Учебная работа

№ п/п	Виды работ	I курс		II курс		Всего часов
		1 пол	2 пол	1 пол	2 пол	
1	Уроки теоретического обучения	-	-	27	7	34
2	Практические занятия	-	-	7	3	10
3	Зачет	-	-		1	1
	Всего	-	-	34	11	45

2.2 Перечень контрольных работ

№ п/п	Тема контрольной работы	Контрольный срок проведения			
		I курс		II курс	
		1 пол	2 пол	1 пол	2 пол
1	"Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний"	-	-	-	март

2.3 Перечень практических занятий

№ п/п	Название работ	Количество часов	Уровень усвоения
1	ПЗ№1. Права инвалидов. Конституция РФ.	2	2
2	ПЗ№2. Семейное право	1	2
3	ПЗ№3. Гражданское право	1	2
4	ПЗ№4. Трудовое законодательство	1	2
5	ПЗ №5 « Составление заявлений, договоров»	2	2
6	ПРН№6. «Деятельность бюро МСЭ»	1	2
7	ПРН№7. Трудоустройство инвалидов в РФ	2	2
	Всего	10	

III. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование темы	Количество часов		
		Всего	Теория	ЛПЗ
1	Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия.	4	4	-
2	Конвенция ООН о правах инвалидов	5	3	2
3	Основы гражданского и семейного законодательства.	8	6	2

4	Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов.	9	6	3
5	Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации".	3	3	-
6	Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации.	3	3	-
7	Медико-социальная экспертиза.	3	2	1
8	Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида.	3	3	-
9	Трудоустройство инвалидов.	6	4	2
10	Зачет	1	1	-
	ИТОГО	45	35	10

Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Тема 1. Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия.	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). Механизмы социальной адаптации (добровольный, вынужденный). Деадаптация: понятие, причины.	4	
Тема 2. Конвенция ООН о правах инвалидов	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.). Механизм защиты прав человека в РФ (конституционная, государственная, судебная, собственная). Гарантии основных прав и свобод.	3	
	Практическое занятие №1 «Права инвалидов. Конституция РФ».	2	
Тема 3. Основы гражданского и семейного законодательства.	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. 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. Законодательство о защите прав потребителей. Процессуальные аспекты защиты прав потребителей. Семейное законодательство РФ. Заключение и прекращение брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор. Права и обязанности родителей и детей. Алиментные обязательства членов семьи. Права несовершеннолетних детей. Опекa и попечительство	6	
	Практическое занятие №2 «Гражданское право»	1	
	Практическое занятие №3 «Семейное право»	1	
Тема 4. Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов.	Трудовое право. Работник и работодатель. Порядок приема на работу, трудовая книжка, трудовой стаж. 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,	6	

	сокращенная продолжительность рабочего времени, работа за пределами нормальной продолжительности рабочего времени, ненормированный рабочий день; понятие и виды времени отдыха, ежегодный оплачиваемый отпуск и др). Трудовой распорядок Дисциплина труда. (Правила внутреннего трудового распорядка, поощрения за труд, дисциплинарные взыскания, порядок наложения взысканий, снятие дисциплинарного взыскания). Особенности регулирования труда отдельных категорий граждан (особенности регулирования труда женщин, инвалидов, несовершеннолетних и т.п.) Заработная плата. Гарантии и компенсации Решение трудовых споров. Рассмотрение и решение коллективных и индивидуальных трудовых споров. Забастовка. Формы самозащиты прав работника.		
	Практическое занятие №4 «Трудовое законодательство»	1	
	Практическое занятие №5 « Составление заявлений, договоров»	2	
Тема 5. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации".	Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации".	3	
Тема 6. Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации.	Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации	3	
Тема 7. Медико-социальная экспертиза.	Деятельность бюро медико-социальной экспертизы. Организация работы бюро медико-социальной экспертизы. Нормативно правовые основы по медико-социальной экспертизе и реабилитации инвалидов	2	
	Практическое занятие №6 «Деятельность бюро МСЭ»	1	
Тема 8. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации	Сущность, понятие, основные виды реабилитации инвалидов. Профессиональная и трудовая реабилитация инвалидов. Проблемы занятости инвалидов. Порядок формирования и реализации медицинской реабилитации больного. Порядок реализации индивидуальной программы.	3	

инвалида.			
Тема 9. Трудоустройство инвалидов.	Понятие и технология социального проектирования в сфере трудоустройства инвалидов. Правовые основы проектирования в сфере трудоустройства инвалидов	3	
	Практическое занятие №7 «Трудоустройство инвалидов в РФ»	2	
	Контрольная работа "Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний"	1	
	Зачет	1	
	Итого	45	

3. Условия реализации программы УЧЕБНОЙ дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя;
- тесты проверочные, учебные тексты,

Технические средства обучения: компьютер для преподавателя

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. В.И. Шкатулла, В.В. Надвикова. Основы права. Учебник –М: Академия 2013г.
2. Конституция Российской Федерации

Дополнительные источники:

- Трудовой кодекс РФ.
- Семейный кодекс РФ.
- Гражданский кодекс РФ.
- Конвенция ООН о правах инвалидов.
- Конвенция о правах ребенка.

4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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	Экспертная оценка результата выполнения практического задания. - Устный опрос; - Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение

реализации; - Составлять необходимые заявительные документы; - Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных ситуациях В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: - Механизмы социальной адаптации; - Основополагающие международные документы по правам человека; - Основы гражданского и семейного законодательства; - Основы трудового законодательства. - Основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования; - Функции органов труда и занятости населения.	практических работ, и др.); - Проверка ведения тетрадей; - зачет.
---	---



Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Московской области
«Подольский колледж имени А.В. Никулина»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.01 Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей,
плодов, ягод и грибов**

16675 ПОВАР (ПОМОЩНИК ПОВАРА)

Московская область 2025

Рабочая программа составлена на основании:

Профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
«Подольский колледж имени А.В. Никулина»

Разработчик:

Кирюшкин Евгений Николаевич , мастер производственного обучения.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01

Приготовления блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.

Рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по 16675 Повар (помощник повара) Цель изучения курса – подготовить рабочих, обладающих основами знаний по профессиональным модулям. Для овладения первой ступени данной профессии. При изучении этого предмета основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку и приготовление блюд из овощей, плодов, ягод. Обучающиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

– обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов

	Должен знать	Должен уметь
1.	Приготовления блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.	Определять качество поступивших продуктов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки. Готовить полуфабрикаты из овощей, плодов, грибов, оценивать их качество. Технологию приготовления блюд из овощей, плодов и грибов свежих и переработанных. Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 195 часов, в том числе:

учебной нагрузки обучающегося – 51 час,

учебной практики – 144 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Наименования разделов профессионального модуля	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		<i>Практика</i>	
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов
	Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	5
Раздел 1. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки овощей, плодов, ягод и грибов.	21	4	-	
Раздел 2. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из традиционных видов овощей, плодов, ягод и грибов.	30	7	-	
Всего:	195	11	-	144

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1			21	
Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов				
Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей, грибов, плодов и ягод				
Тема 1.1. Характеристика традиционных видов овощей, плодов, ягод и грибов в питании	Содержание		7	
	1.	Значение овощей, плод, ягод и грибов в питании человека. Классификация овощей и грибов.		
	2.	Характеристика основных видов пряностей, приправ и пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.		
	3.	Характеристика основных видов плодов и ягод.		
	Практическое занятие №1 Определение качества исходного сырья (овощей, грибов) органолептическим методом		1	
Тема 1.2. Обработка, нарезка, формовка традиционных видов овощей, плодов, ягод и грибов	Содержание		10	
	1.	Технологический процесс механической кулинарной обработки клубнеплодов. Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов. Технологический процесс механической кулинарной обработки корнеплодов.		

	2.	Технологический процесс механической кулинарной обработки капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов		
	3.	Технологический процесс механической кулинарной обработки плодовых овощей и грибов. Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов.		
	4.	Требования к качеству. Сроки и условия хранения традиционных видов овощей и грибов.		
	5.	Технологический процесс механической кулинарной обработки плодов и ягод. Требования к качеству. Сроки и условия хранения обработанных плодов и ягод.		
		Лабораторная работа №1 Нарезка овощей различными способами	3	
Раздел 2			30	
Приготовление и отпуск блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов, плодов и ягод.				
Тема 2.1. Тепловая кулинарная обработка традиционных овощей и грибов	Содержание		10	
	1.	Тепловая кулинарная обработка. Виды тепловой кулинарной обработки, их характеристика.		
	2.	Классификация традиционных блюд из овощей и грибов по способу тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке.		
	3.	Характеристика и процессы происходящие при жарки и варки, при тепловой обработке овощей и грибов.		
	4.	Технологическое оборудование и инвентарь для приготовления блюд из овощей и грибов.		
	5.	Условия и сроки хранения блюд из овощей и грибов.		
	Лабораторная работа №2 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из вареных и жареных овощей и грибов.		3	

Тема 2.2. Приготовление блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов.	Содержание		10	
	1.	Простые блюда, соусы и гарниры из отварных и припущенных овощей и грибов. Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству. Технология приготовления соусов из овощей и грибов.		
	2.	Простые блюда и гарниры из жареных овощей и грибов. Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.		
	3.	Требования к качеству. Условия и сроки хранения гарниров из жареных и припущенных овощей и грибов. 2 часа		
	4.	Простые блюда и гарниры из тушеных овощей и грибов. Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.		
	5.	Простые блюда и гарниры из фаршированных и запеченных овощей и грибов. Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству. Оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления и оформления блюд из овощей и грибов.		
	6.	Требования к качеству. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов. 3 часа		
	Лабораторная работа №3 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.		4	
Тема 2.1. Тепловая кулинарная обработка плодов и ягод	Содержание Технология приготовления варенья, джемов из плодов и ягод		3	
Учебная практика Виды работ: Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Значение овощей в питании, их пищевая ценность. Правила обработки овощей с сохранением витаминов, цвета и пищевых веществ. Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей. Последовательность механической кулинарной обработки овощей, плодов, ягод и грибов. Приготовление блюд из овощей, плодов, ягод и грибов. Отпуск блюд, требования			144	

к качеству, условия и сроки хранения.		
Всего	195	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ.
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007

№276)

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016г.

Периодические издания:

1. Кулинарный практикум;
2. Коллекция рецептов.

Профессиональные информационные системы:

3. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
4. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому модулю, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительная профессиональная подготовка по направлению деятельности в образовательном учреждении. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.



Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Московской области
«Подольский колледж имени А.В. Никулина»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов

16675 ПОВАР (ПОМОЩНИК ПОВАРА)

Московская область 2025

Рабочая программа составлена на основании:

Профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
«Подольский колледж имени А.В. Никулина»

Разработчик:

Кирюшкин Евгений Николаевич , мастер производственного обучения.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02
Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов**

Рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар (помощник повара). Цель изучения курса – подготовить рабочих, обладающих основами знаний по профессиональным модулям. Для овладения первой ступени данной профессии. При изучении этого предмета основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку и приготовление блюд из рыбы, морепродуктов. Обучающиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

	Должен знать	Должен уметь
1.	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	Определять качество поступившего сырья и полуфабрикатов. Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов. Технологию приготовления блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов моря.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 196 часов, в том числе:

учебной нагрузки обучающегося – 34 часа,

учебной практики – 162 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Наименования разделов профессионального модуля*	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика	
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов
	Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	5
Раздел 1. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом	14	--	-	-
Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом	20	5	-	-
Всего:	196	5	-	162

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1 Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом			14	
МДК 02.01 . Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов.			14	
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.	Содержание		7	
	1.	Значение рыбы в питании человека Пищевая ценность рыбы. Классификация и виды рыбы. Подбор оборудования и инвентаря для обработки и приготовления рыбы.		1
	2.	Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Размораживание и вымачивание. Способы разделки рыбы.		2
Тема 1.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	Содержание		7	
	1.	Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, жарки. Технология приготовления полуфабрикатов. Панирование: виды, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов.		2
	2.	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Технология приготовления, рецептура, требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов		2

Раздел 2 Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы			20	
Тема 2.1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы с костным скелетом.	1.	Особенности приготовления блюд из рыбы. Классификация по способу тепловой обработки. Изменения и процессы, происходящие в рыбе и рыбных полуфабрикатах при тепловой обработке. <i>Требование к качеству, условия и сроки хранения.</i>	10	
	2.	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, обработка рыбы. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы, правила и сроки хранения.		
	3.	Приготовление блюд из жареный и запеченной рыбы. Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.		
	4.	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Технология приготовления, обработка рыбы, подготовка филе для фарша .Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.		
Тема 2.2. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбных продуктов моря	Содержание:		5	
	1.	Классификация и ассортимент нерыбных продуктов моря. Последовательность операций по обработке нерыбных морепродуктов. Способы тепловой обработки.		
	2.	Приготовление блюд из нерыбных морепродуктов Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.		
	3.	Ассортимент готовой продукции морепродуктов.		
	4.	Соблюдение санитарных правил на производстве в рыбном цехе.		
	Лабораторная работа: Приготовление и отпуск простых блюд из рыбы с костным скелетом. Требование к качеству.		5	
Учебная практика Виды работ: Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Нерыбные продукты			162	

моря, их характеристика, кулинарное использование, требования к качеству. Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.		
Всего:	196	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.

Нормативные документы:

2. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ).
3. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для

нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016г.

Периодические издания:

2. Кулинарный практикум;
3. Коллекция рецептов.

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому модулю, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительная профессиональная подготовка по направлению деятельности в образовательном учреждении. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года



Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Московской области
«Подольский колледж имени А.В. Никулина»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.03 Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и
субпродуктов**

16675 ПОВАР (ПОМОЩНИК ПОВАРА)

Московская область 2025

Рабочая программа составлена на основании:

Профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
«Подольский колледж имени А.В. Никулина»

Разработчик:

Кирюшкин Евгений Николаевич, мастер производственного обучения.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03

Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов.

Рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар (помощник повара). Цель изучения курса – подготовить рабочих, обладающих основами знаний по профессиональным модулям. Для овладения первой ступени данной профессии. При изучении этого предмета основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку и приготовление блюд из птицы, дичи, мяса, субпродуктов. Обучающиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

	Должен знать	Должен уметь
1.	Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов.	Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов. Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки различных видов мяса. Соблюдать условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов. Технологию приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 484 часа, в том числе:

учебной нагрузки обучающегося – 88 часов,

учебной практики – 396 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Наименования разделов профессионального модуля	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов
	Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
2	4	5	6	7
Раздел 1. Осуществление технологического процесса подготовки, обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи, субпродуктов.	40	-	-	-
Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи.	48	10	-	-
Всего:	484	10	-	396

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Осуществление технологического процесса подготовки, обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи, субпродуктов.			40	
МДК 03.01. Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы, дичи, субпродуктов, мяса диких животных.			40	
Тема 1.1. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	Содержание		20	
	1.	Значение мяса в питании человека. Пищевая ценность. Виды мяса. Определение доброкачественности мяса. Подбор оборудования и инвентаря для обработки и приготовления блюд из мяса и мясных продуктов.		
	2.	Соотношение тканей в основных видах мяса. Характеристика тканей. Классификация мяса убойных животных. Разделка туш, для розничной торговли.		2
3.	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса. Оттаивание, обмывание, обсушивание,			

		разруб и обвалка. Сортное деление. Характеристика способов обработки мяса, последовательность операций.		
	4.	Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из мяса говядины. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	5.	Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из мяса баранины и свинины. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	6.	Приготовление рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	7.	Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
Тема 1.2. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса птицы и дичи.	Содержание		20	
	1.	Значение птицы и дичи в питании человека Пищевая ценность. Виды птицы и дичи. Определение доброкачественности мяса птицы. Подбор оборудования и инвентаря для обработки птицы и дичи.		2
	2.	Механическая кулинарная обработка птицы и дичи. Оттаивание; опаливание; удаление головы, шейки, ножек; потрошение; промывание. Характеристика способов механической кулинарной обработки птицы.		2
	3.	Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из мяса птицы. Технология приготовления, кулинарное использование. Характеристика подбора продуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	4.	Приготовление полуфабрикатов из филе дичи и птицы. Технология приготовления, кулинарное использование,		3

		требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи.			48	
Тема 2.1. Приготовление и оформление основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов.	Содержание:		20	
	1.	Значение блюд из мяса в питании. Классификация по способу тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Подбор оборудования и инвентаря.		
	2.	Характеристика биологической ценности белков мяса, в питании человека. Содержание витаминов в мясе, классификация.		
	3.	Характеристика приготовления и оформления основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов.		
	4.	Основные и простые блюда из отварного мяса и мясных продуктов. Ассортимент, технология приготовления, подготовка продуктов, последовательность операций приготовления блюд из отварного мяса. Оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	5.	Основные и простые блюда из жареного мяса и мясных продуктов. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	6.	Основные и простые блюда из тушеного мяса и мясных продуктов. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	7.	Основные и простые блюда из запеченного мяса и мясных продуктов. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	8.	Основные и простые блюда из рубленой массы.		

		Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	9.	Основные и простые блюда из котлетной массы. Ассортимент, технология приготовления. Подготовка и обработка продуктов для приготовления котлетной массы, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
		Лабораторная работа №1 Приготовление и отпуск простых блюд из мяса и мясных продуктов. Требования к качеству готовых блюд		
Тема 2.2. Приготовление и оформление основных и простых блюд из домашней птицы и дичи.		Содержание:	18	
	1.	Значение блюд из домашней птицы в питании. Классификация по способу тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Подбор оборудования и инвентаря.		
	2.	Характеристика приготовления и оформление основных и простых блюд из домашней птицы. Способы приготовления, требование к качеству, условия и сроки хранения		
	3.	Основные и простые блюда из отварной птицы. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	4.	Основные и простые блюда из жареной птицы. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	5.	Основные и простые блюда из филе птицы. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	6.	Субпродукты из домашней птицы. Характеристика, способы приготовления. Условия и сроки хранения, требование к качеству.		

	Лабораторная работа №2 Приготовление и отпуск блюд из отварной, жареной, тушеной птицы. Требования к качеству готовых блюд.	5	
Учебная практика Виды работ: Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса, субпродуктов, сельскохозяйственной птицы. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса. Обработка мясных субпродуктов. Обработка сельскохозяйственной птицы. Заправка птицы. Обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы. Приготовление блюд из мяса, субпродуктов и птицы. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.		396	
Всего:		484	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ.
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от

10.05.2007 №276)

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016г.

Периодические издания:

1. Кулинарный практикум;
2. Коллекция рецептов.

Профессиональные информационные системы:

3. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
4. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому модулю, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительная профессиональная подготовка по направлению деятельности в образовательном учреждении. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.



Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Московской области
«Подольский колледж имени А.В. Никулина»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 Приготовление супов и соусов
16675 ПОВАР (ПОМОЩНИК ПОВАРА)

Рабочая программа составлена на основании:

Профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
«Подольский колледж имени А.В. Никулина»

Разработчик:

Кирюшкин Евгений Николаевич , мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04
Приготовление супов и соусов**

Рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар (помощник повара). Цель изучения курса – подготовить рабочих, обладающих основами знаний по профессиональным модулям. Для овладения первой ступени данной профессии. При изучении этого предмета основное внимание обращается на приготовление супов и соусов. Обучающиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

– приготовления основных супов и соусов;

	Должен знать	Должен уметь
1.	Приготовление супов и соусов	Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов. Выполнять технологический процесс приготовления супов и соусов. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 178 часов, в том числе:

учебной нагрузки обучающегося – 34 часа,

учебной практики – 144 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля:

Наименования разделов профессионального модуля*	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика	
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов
	Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	5
Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления бульонов, отваров, простых супов.	32	4	-	
Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов.	32	3	-	
Всего:	208	7	-	144

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления бульонов, отваров, простых супов			32	
МДК 04.01. Подготовка сырья и приготовление супов и соусов.			32	
Тема 1.1. Значение супов в питании. Классификация супов. Приготовление бульонов и отваров	Содержание		8	
	1.	Значение супов в питании человека. Пищевая ценность супов. Классификация супов. Характеристика способов приготовления супов. Подбор оборудования и инвентаря для приготовления супов.		
	2.	Последовательность обработки продуктов, для обработки супов.		2
	3.	Приготовление бульонов и отваров. Подбор сырья, технология приготовления и использование.		
	4.	Обработка продуктов для приготовления бульона. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		2
Тема 1.2. Приготовление и отпуск заправочных супов	Содержание		8	
	1.	Щи. Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.		2
	2.	Борщи. Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.		2
	3.	Рассольники. Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и		2

		хранения.		
	4.	Солянки. Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.		2
	5.	Супы с крупами, бобовыми и макаронными изделиям. Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.		2
	6.	Санитарные правила при приготовлении супов, и рабочего места.		
Тема 1.3. Приготовление и отпуск супов – пюре, разных супов	Содержание		10	
	1.	Супы – пюре. Характеристика продуктов, для приготовления супа-пюре.		
	2.	Характеристика способов рубки и растирания продуктов, для супа-пюре. Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.		2
	3.	Холодные супы. Характеристика, технология приготовления, разновидности.		
	4.	Способы обработки продуктоа при приготовлении холодных супов. Требования к качеству, правила отпуска и хранения.		2
	Лабораторные работы		6	
	1.Приготовление и отпуск заправочных, пюреобразных и других супов. Определение качества готовых блюд и гарниров.			
Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов			32	
Тема 2.1. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов	1.	Значение соусов. Пищевая ценность, классификация соусов, подбор сырья.	26	
	2.	Обработка продуктов ,подбор оборудования, инвентаря и посуды для приготовления соусов. Требования к качеству.		2
	3.	Приготовление бульонов и пассеровок для соусов. Виды бульонов для соусов и их назначение.		
	4.	Подбор сырья и обработка продуктов. Виды пассеровок и их назначение.		2
	5.	Соус красный основной.		2

		Технология приготовления, его производные, подбор продуктов, обработка. Требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения.		
	6.	Соус белый основной. Технология приготовления, его производные, подбор продуктов, обработка требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения.		2
	7.	Соус молочный, сметанный. Технология приготовления, его производные, обработка используемых продуктов. Требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения.		2
	8.	Яично – масляные соусы. Технология приготовления, производные, требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения. Масляные смеси, способ приготовления, разновидности, использование.		2
	9.	Приготовление заправок, соуса майонеза, маринада овощного. Технология приготовления, производные.		2
	Лабораторная работа		6	
		Приготовление и отпуск простых горячих и холодных соусов. Определение качества готовых соусов.		
Учебная практика Виды работ: Подготовка сырья и приготовление супов и соусов. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инструменты и инвентарь для приготовления супов и соусов. Подготовка продуктов, технология приготовления супов и соусов. Отпуск блюд. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.			144	
Всего:			208	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ).
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016г.

Периодические издания:

1. Кулинарный практикум;
2. Коллекция рецептов.

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому модулю, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительная профессиональная подготовка по направлению деятельности в образовательном учреждении. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.



Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Московской области
«Подольский колледж имени А.В. Никулина»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.05 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных
изделий**

16675 ПОВАР (ПОМОЩНИК ПОВАРА)

Московская область 2025

Рабочая программа составлена на основании:
Профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
«Подольский колледж имени А.В. Никулина»

Разработчик:
Кирюшкин Евгений Николаевич , мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар (помощник повара). Цель изучения курса – подготовить рабочих, обладающих основами знаний по профессиональным модулям. Для овладения первой ступени данной профессии. При изучении этого предмета основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку и приготовление блюд из круп, бобовых макаронных изделий. Обучающиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;

	Должен знать	Должен уметь
1.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов. Выполнять технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 196 часов, в том числе:

учебной нагрузки обучающегося – 34 часов,

учебной практики – 162 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

Наименования разделов профессионального модуля	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика	
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов
	Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	5
Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	34	7	-	-
Всего:	196	7	-	162

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления блюд из круп, бобовых макаронных изделий			34	
МДК 05.01. Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.			34	
Тема 1.1. Приготовление и отпуск блюд из круп, бобовых, макаронных изделий	Содержание		28	
	1.	Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Товароведная характеристика. Классификация и ассортимент круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка сырья.		2
	2.	Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из круп и бобовых. Блюда и гарниры из круп: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск.		2
	3.	Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий. Блюда и гарниры из макаронных изделий: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск.		2
	4.	Характеристика ассортимента, отпуск блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. Требование к качеству, условия и сроки хранения.		
	Лабораторная работа			

	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд.	6	
Учебная практика Виды работ: Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Общие правила варки, виды каш, приготовление каш различной консистенции. Отпуск блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.		162	
Всего		196	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ).
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от

10.05.2007 №276)

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016г.

Периодические издания:

1. Кулинарный практикум;
2. Коллекция рецептов.

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому модулю, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительная профессиональная подготовка по направлению деятельности в образовательном учреждении. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.



Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Московской области
«Подольский колледж имени А.В. Никулина»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из
яиц, творога, теста и напитков**

16675 ПОВАР (ПОМОЩНИК ПОВАРА)

Московская область 2025

Рабочая программа составлена на основании:

Профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области

«Подольский колледж имени А.В. Никулина»

Разработчик:

Кирюшкин Евгений Николаевич , мастер производственного обучения.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06

Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.

Рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар (помощник повара). Цель изучения курса – подготовить рабочих, обладающих основами знаний по профессиональным модулям. Для овладения первой ступени данной профессии. При изучении этого предмета основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку и приготовление блюд из творога, яиц, теста, а так же приготовление холодных блюд и напитков. Обучающиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- подготовки сырья и приготовления блюд яиц, творога, теста;
- Приготовление горячих и холодных напитков.

	Должен знать	Должен уметь
1.	Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.	Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступающего сырья. Выполнять технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступающего сырья. Выполнять технологический процесс приготовления напитков. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 248 часов, в том числе:

учебной нагрузки обучающегося – 50 час,

учебной практики – 198 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Наименования разделов профессионального модуля	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика	
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов
	Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	5
Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовления и оформления салатов.	10	3	-	-
Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных закусок и блюд.	7	2	-	-
Раздел 3. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога	12	2	-	-
Раздел 4.	12	2	-	-

Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из теста				
Раздел 5. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных и горячих напитков	10	-	-	
Всего:	248	9	-	198

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа		Объем часов	Уровень освоения
1		2		3	4
Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовления и оформления салатов.				10	
МДК 06.01. Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков				10	
Тема 1.1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовление и		Содержание		7	
		1.	Значение холодных блюд и закусок в питании. Санитарно – гигиенические требования к обработке продуктов. Классификация по основному продукту. Подбор оборудования и инвентаря.		

оформление салатов.	2.	Бутерброды. Их разновидности, технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения Характеристика продуктов, для приготовления бутербродов.		2
	3.	Характеристика приготовления и оформления салатов. Виды салатов.		
	4.	Салаты из сырых овощей. Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.		3
	5.	Салаты из вареных овощей. Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.		3
	6.	Винегрет овощной Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.		3
	Лабораторная работа			3
	1.	Приготовление и отпуск салатов и винегретов. Определение качества готовых блюд.		
Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных закусок и блюд.		7		
МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.		7		
Тема 2.1. Приготовление и оформление простых холодных закусок и блюд.	Содержание	5		
1.	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из рыбы. Требования к качеству, правила хранения			2
2.	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из рыбы и морепродуктов. Условия и сроки хранения, требование к качеству.			

	3.	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из мяса и субпродуктов. Требования к качеству, правила хранения		2
	Лабораторная работа		2	
	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из рыбы, мяса. Определение качества готовых блюд.			
Раздел 3. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога			12	
Тема 3.1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и творога	Содержание:		10	
	1.	Блюда из яиц. Значение блюд из яиц в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря.		
	2.	Блюда из яиц: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск, характеристика яичных продуктов, условия и сроки хранения. Требования к качеству готовых блюд из яиц.		
	3.	Блюда из творога. Значение блюд из творога в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Блюда из творога: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из творога.		
	Лабораторная работа №3 Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога. Требования к качеству готовых блюд.		2	
Раздел 4. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из теста			12	
Тема 4.1. Приготовление и отпуск мучных блюд из теста с фаршем		Содержание:	9	
	1.	Мучные блюда из теста с фаршем. Значение блюд из теста с фаршем в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря.		
	2	Виды теста: пресное, дрожжевое. Процессы,		

		происходящие при брожении теста. Характеристика приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом.		
	3.	Процессы, происходящие при брожении теста, характеристика.		
	4.	Приготовление фаршей. Виды фаршей: способы приготовления и кулинарное использование.		
	5.	Санитарные правила и нормы, при приготовлении фарша.		
	6.	Приготовление и отпуск простых мучных блюд из теста с фаршем. Блюда из теста с фаршем: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из теста с фаршем. Условия и сроки хранения.		
		Лабораторная работа №4 Приготовление и отпуск блюд из теста с фаршем. Требования к качеству готовых блюд. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения	2	
Раздел 5. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных и горячих и напитков			10	
Тема 1.2. Приготовление простых холодных и горячих напитков	Содержание:		10	
	1.	Простые холодные напитки. Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.		
	2.	Простые горячие напитки. Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.		
Учебная практика			198	

Виды работ: Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инструменты и инвентарь для приготовления холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Обработка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Технология приготовления холодных блюд и закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Виды теста, способы рыхления, технология приготовления теста. Способы и технология приготовления различных видов мучных блюд и изделий. Режимы выпечки. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.		
Всего:	248	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ).
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016г.

Периодические издания:

1. Кулинарный практикум;
2. Коллекция рецептов.

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому модулю, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительная профессиональная подготовка по направлению деятельности в образовательном учреждении. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.



Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Московской области
«Подольский колледж имени А.В. Никулина»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

16675 ПОВАР (ПОМОЩНИК ПОВАРА)

Рабочая программа составлена на основании:

- профессионального стандарта (квалификационной характеристики) по профессии 16675 Повар

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области

«Подольский колледж имени А.В. Никулина»

Разработчик:

Кирюшкин Евгений Николаевич , мастер производственного обучения

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа «Производственное обучение» предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар (помощник повара).

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

	Должен знать	Должен уметь
1.	Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.	Определять качество поступивших продуктов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки. Готовить полуфабрикаты из овощей, плодов, грибов, оценивать их качество. Технологию приготовления блюд из овощей, плодов и грибов свежих и переработанных. Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.
2.	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	Определять качество поступившего сырья и полуфабрикатов. Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов. Технологию приготовления блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов моря.
3.	Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов.	Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов. Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки различных видов мяса. Соблюдать условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов. Технологию приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов.
4.	Приготовление супов и соусов	Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов. Выполнять технологический процесс приготовления супов и соусов. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.
5.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов. Выполнять технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.
6.	Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.	Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступающего сырья. Выполнять технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступающего сырья.

		Выполнять технологический процесс приготовления напитков. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.
--	--	---

II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ темы	Наименование темы	Кол-во часов
	I курс I семестр 1. Обучение в учебных мастерских	
1.	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей, плодов, ягод и грибов.	144
2.	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов.	162
	Итого часов за I семестр	306
	I курс II семестр	
3.	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы, субпродуктов, мяса диких животных.	396
	Итого часов за II семестр	396
	Всего часов за I курс	702
	II курс I семестр	
4.	Подготовка сырья и приготовление супов и соусов	144
5.	Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	162
	Итого часов за I семестр	306
	II курс II семестр	
6.	Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.	198
	Итого часов за II семестр	198
	II. Производственная практика	
	Производственная практика в условиях предприятия.	300
	Итого:	300
	Итого часов за II курс	504
	Выпускная квалификационная работа (защита)	12
	Всего часов за курс обучения	1206

III. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП 01.01. Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей, плодов, ягод и грибов.

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Значение овощей в питании, их пищевая ценность. Правила обработки овощей с сохранением витаминов, цвета и пищевых веществ. Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей. Последовательность механической кулинарной обработки овощей, плодов, ягод и грибов. Приготовление блюд из овощей, плодов, ягод и грибов. Отпуск блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.

УП 02.01 . Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов.

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Нерыбные продукты моря, их характеристика, кулинарное использование, требования к качеству. Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.

УП 03.01. Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы, субпродуктов, мяса диких животных.

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса, субпродуктов, сельскохозяйственной птицы. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса. Обработка мясных субпродуктов. Обработка сельскохозяйственной птицы. Заправка птицы. Обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы. Приготовление блюд из мяса, субпродуктов и птицы. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.

УП 04.01. Подготовка сырья и приготовление супов и соусов.

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инструменты и инвентарь для приготовления супов и соусов. Подготовка продуктов, технология приготовления супов и соусов. Отпуск блюд. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.

УП 05.01. Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Общие правила варки, виды каш, приготовление каш различной консистенции. Отпуск блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.

УП 06.01. Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инструменты и инвентарь для приготовления холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Обработка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Технология приготовления холодных блюд и закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Виды теста, способы рыхления, технология приготовления теста. Способы и технология приготовления различных видов мучных блюд и изделий. Режимы выпечки. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.

IV. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1.1. ЛИТЕРАТУРА

1. Анфимова, Н.А. Кулинария, учебник для нач. проф. образования/ Н.А.Анфимова. – М.: издательский центр « Академия», 2010. – 400 с.
2. Качурина, Т.А. Кулинария, учебное пособие для нач. проф. образования/ Т.А.Качурина. – М.: издательский центр « Академия», 2008. – 272 с.
3. Сопина, Л.Н. Пособие для повара, учебное пособие для нач. проф. образования/ Л.Н.Сопина. – М.: издательский центр « Академия», 2008. – 240 с.
4. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд, учебное пособие для нач. проф. образования/ С.Н.Козлова. – М.: издательский центр «Академия», 2007. – 192 с.
5. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, учебное пособие/ Л.Л.Татарская. – М.: издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.
6. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар», учебное пособие/ В.П. Андросов. – М.: издательский центр «Академия», 2009. – 112 с.
7. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания, учебник для нач. проф. образования /М.И. Ботов. – М.: издательский центр «Академия», 2010. - 496 с.
8. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания, справочник / В.Д. Елхина. - М.: издательский центр «Академия», 2009. – 336 с.
9. Сопачева, Т.А. Оборудование предприятий общественного питания, учебное пособие/ Т.А. Сопачева. - М.: издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.

1.2. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Задания в тестовой форме
2. Комплект инструкционно - технологических карт
3. Контрольные вопросы по курсу
4. Плакаты

III. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП 01.01. Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей, плодов, ягод и грибов.

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Значение овощей в питании, их пищевая ценность. Правила обработки овощей с сохранением витаминов, цвета и пищевых веществ. Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей. Последовательность механической кулинарной обработки овощей, плодов, ягод и грибов. Приготовление блюд из овощей, плодов, ягод и грибов. Отпуск блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.

ПП 02.01 . Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов.

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Нерыбные продукты моря, их характеристика, кулинарное использование, требования к качеству. Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.

ПП 03.01. Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы, субпродуктов, мяса диких животных.

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса, субпродуктов, сельскохозяйственной птицы. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса. Обработка мясных субпродуктов. Обработка сельскохозяйственной птицы. Заправка птицы. Обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы. Приготовление блюд из мяса, субпродуктов и птицы. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.

ПП 04.01. Подготовка сырья и приготовление супов и соусов.

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инструменты и инвентарь для приготовления супов и соусов. Подготовка продуктов, технология приготовления супов и соусов. Отпуск блюд. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.

ПП 05.01. Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Общие правила варки, виды каш, приготовление каш различной консистенции. Отпуск блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.

ПП 06.01. Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инструменты и инвентарь для приготовления холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Обработка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Технология приготовления холодных блюд и закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Виды теста, способы рыхления, технология приготовления теста. Способы и технология приготовления различных видов мучных блюд и изделий. Режимы выпечки. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.

Формы отчетности:

- аттестационный лист;
- дневник производственной практики;
- производственная характеристика;
- отчет о ходе ПП обучающегося;
- отзыв от работодателя.



Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Подольский колледж имени А.В. Никулина»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОУД.04 «АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

18104 Садовод

СОДЕРЖАНИЕ

стр

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
1.1 Область применения рабочей программы.....	3
1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.....	3
1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины...	3
1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины.....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.....	4
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины.....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....	8
3.2. Информационное обеспечение обучения.....	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.04 «АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Адаптивная физическая культура» является частью образовательной программы профессиональной подготовки рабочих по профессии 18104 Садовод для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида без получения среднего общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: является дисциплиной адаптационного учебного цикла.

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

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

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

знать:

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

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 134 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 134 часа,
самостоятельной работы обучающегося --- часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.04 «АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Виды учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	124
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	124
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	124
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Итоговая аттестация в форме: зачет	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Легкая атлетика		28	
Тема 1.1. Обучение и совершенствование техники бега	Содержание учебного материала Инструктаж по технике безопасности на уроках легкой атлетики. Развитие скоростных способностей. Основы техники стартового разгона (5-6 м), бега по прямой (10-20 м), финиширования (5-7 м). Ускорения из высокого и низкого старта (20м). Бег с ускорением (30 м), с максимальной скоростью (30 м). Высокий старт. Кроссовая подготовка. Старты из различных И. П. На скорость 20 м. Специальные беговые упражнения. Бег с ускорением 2 – 3 серии по 10 –20 метров. Бег в равномерном темпе до 10 минут по пересеченной местности. Специальные беговые упражнения. Бег 100 м (по секундомеру). Основы техники приема, владения и передачи эстафетной палочки. Имитация движений на месте в парах. Основы техники бега по виражу. Эстафетный бег 4×5 м.	20	2
Тема 1.2 Обучение и совершенствование прыжка в длину и высоту	Содержание учебного материала Прыжок в длину с места. Развитие силовых способностей и прыгучести. Прыжки в длину с разбега. Прыжки в высоту с укороченного разбега способом «перешагивание». Отработка отталкивания.	10	2
Тема 1.3. Развитие силовых способностей.	Содержание учебного материала Метание малого мяча. ОРУ на развитие подвижности и силы плечевого пояса и суставов верхних конечностей. Техника метания малого мяча в вертикальную, горизонтальную цель, метание мяча на заданное расстояние, на дальность. Мяча в вертикальную цель шириной 2 м на высоте 2-3 м. Метание малого мяча на дальность отскока от стены и пола. Толкание набивного мяча. Метание мяча в цель правой и левой рукой. Преодоление препятствий. Подача мяча двумя руками снизу, боковая подача. Ловля мяча над головой.	10	2
Раздел 2. Гимнастика		23	
Тема 2.1. Обучение и совершенствование техники строевых упражнений.	Содержание учебного материала Инструктаж по технике безопасности на уроках гимнастики. Строевые упражнения. Перестроение из одной шеренги в две. Выполнение команд: «Шире шаг!», «Короче шаг!» Повороты кругом.	10	2
Тема 2.2. Обучение совершенствование техники упражнений художественной гимнастики.	Содержание учебного материала ОРУ на развитие гибкости без предметов, с малыми мячами. Упор сидя сзади, упор лежа, упор стоя на коленях. Сед на пятках, сед ноги врозь. Группировка лежа на спине, перекаты в группировке вперед- назад, вправо-влево. ОРУ на развитие силы мышц туловища и конечностей. ОРУ с гимнастической палкой. Раз-	10	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	личные виды хватов (узкий, широкий, одноименный, разноименный). Висы. Упражнения сидя, стоя у гимнастической стенки, простые и смешанные висы. ОРУ для мышц плечевого пояса. Два последовательных кувырка вперед. Кувырок назад. Прыжки через гимнастический снаряд «конь»		
Тема 2.3. Обучение и совершенствование техники акробатических упражнений.	Содержание учебного материала Влияние гимнастических упражнений на телосложение, воспитание волевых качеств. Общеразвивающие упражнения без предметов в ходьбе и на месте. Акробатические элементы: «мост», стойка на лопатках, «колесо», «ласточка», кувырок вперед в группировке, кувырок назад в группировке, кувырок назад через одно плечо, стойка на голове (юноши). Тест на координацию движений.	15	2
Раздел 3. Спортивные и подвижные игры		73	
Тема 3.1 Спортивные игры	Содержание учебного материала Техника безопасности при занятиях спортивными и подвижными играми. Баскетбол: знакомство с правилами поведения на занятиях при обучении баскетболу. Ведение мяча на месте. Основная стойка. Передвижение без мяча вправо, влево, вперед, назад. Передвижение без мяча вправо, влево, вперед, назад с ударами мяча об пол. Броски мяча в корзину: бросок с места, бросок в прыжке, броски из-под корзины или с близкого расстояния, бросок двумя руками от груди, броски одной рукой в движении сверху и снизу, подбор и добивание мяча в корзину. Штрафные броски: одной рукой, двумя руками от груди, двумя руками снизу. Пионербол: расстановка игроков на площадке. Ловля мяча над головой. Техника безопасности игры в пионербол Игра пионербол в два касание. Волейбол: знакомство с правилами поведения на занятиях при обучении волейболу. Техника безопасности игры в волейбол. Верхняя и нижняя подача. Двухсторонняя игра в волейбол. Мини – футбол. Правила игры. Техника владения мячом: ловля мяча одной и двумя руками, с последующей передачей партнеру, с переходом на ведение, с последующим броском.	25	2
Тема 3.1 Подвижные игры	Содержание учебного материала Варианты челночного бега, бега с изменением направления, скорости, способа перемещения; бег с	15	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	преодолением препятствий и на местности; барьерный бег; прыжки через препятствия и на точность приземления; метание различных предметов из различных исходных положений в цель и на дальность обеими руками. Подвижные игры: «Попади в мяч». «Полет мяча». «Защита крепости». «Не давай мяч водящему». «Мяч капитану». «Полоса препятствий» «Кто дальше». «Перенеси флажок». «Быстрый лыжник». «Удочка». «Перестрелка». «Быстрый лыжник». «Самый, самый». «Кто дальше». «Полоса препятствий».		
Раздел 4. Общеразвивающие и корректирующие упражнения		27	
Тема 4.1 Обучение и совершенствование техники общеразвивающих упражнений.	Содержание учебного материала Общеразвивающие упражнения без предметов в ходьбе. Общеразвивающие упражнения с набивными мячами (весом до 5кг), с эспандерами. Поднимание туловища из положения лежа на спине за 30 с. (на результат). Прыжки через скакалку за 30 с. (кол-во раз). Сгибание и разгибание рук в упоре лежа в различных вариантах. Ритмическая гимнастика. Общеразвивающие упражнения без предметов в ходьбе. Общеразвивающие упражнения с гантелями, с эспандерами. Сгибание и разгибание рук в упоре лежа (на рез-ат). Упражнения для совершенствования координации движений. Ритмическая гимнастика	12	2
Тема 4.2 Обучение и совершенствование техники корректирующих упражнений.	Содержание учебного материала Дыхательная гимнастика. Упражнения для формирования правильной осанки. Упражнения для увеличения подвижности суставов конечностей. Упражнения для развития вестибулярного аппарата. Развитие координационных способностей. Упражнения для формирования свода стопы. Упражнения со скалками: прыжки через скакалку с максимальной интенсивностью до 1 мин (3-4 повт.). Поднимание туловища из положения лежа на спине с максимальной интенсивностью до 30 с. (5-6 повт.)	14	2
Зачет		1	
Всего:		134	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АД.04 «АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия спортивного зала, стадиона с беговыми дорожками, раздевалок согласно установленным санитарногигиеническим нормам.

Оборудование и инвентарь для занятий:

- универсальный спортивный зал;
- прыжковая яма;
- стартовые колодки;
- эстафетные палочки;
- рулетка;
- секундомер;
- волейбольные мячи;
- волейбольная сетка;
- баскетбольные щиты;
- баскетбольные сетки;
- баскетбольные мячи;
- шведская стенка;
- гантели;
- набивные мячи разновесовые;
- коврики;
- гимнастические маты;
- скакалки;
- обручи;
- высокая и низкая перекладина;
- гимнастические скамейки;
- эспандеры;
- резиновые жгуты;
- мячи для большого тенниса;
- мишени;
- гимнастические скакалки;
- лыжный инвентарь (лыжи, палки по количеству обучающихся в группе);
- медицинская аптечка первой помощи;
- учебно-наглядные пособия (плакаты, карточки, журналы).

Технические средства обучения:

- рупор;
- измерительные приборы;
- учебники, методические рекомендации;
- учебные фильмы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Программа специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида «Физическая культура» /В.В. Воронкова - Москва: Гуманитарно - издательский центр ВЛАДОС, 2018 год.
2. Уроки физической культуры в старших классах» (коррекционная педагогика)/ В. М. Мозговой- Просвещение, 2017 г. – 256 с
3. Пособие для тренеров и правила соревнований по спортивной гимнастике по программе Специальной Олимпиады: Учебно-методическое пособие/ Т. П. Бегидова- Москва, 2017 г.. – 155с.
4. Физкультурно-оздоровительная работа в школе: методическое пособие/ В. С. Кузнецов, Г. А. Колодницкий.- Москва: Изд-во НЦ ЭНАС, 2017г. – 184с. – (Портфель учителя).

Дополнительные источники:

1. Методика комплексной оценки физического развития и физической подготовленности/ Б. Х. Ланда-3-е изд., испр. и доп. – М.: Советский спорт, 2017 г – 208с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий (презентаций или сообщений).

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.	<i>Текущий контроль в форме оценки результатов работы обучающихся на практических занятиях. Итоговый контроль в форме контрольной работы; зачета.</i>
знания: - о роли физической культуры в общекультурном, социальном и физическом развитии человека; - основы здорового образа жизни.	<i>Текущий контроль в форме тестирования и оценки результатов работы обучающихся на практических занятиях. Итоговый контроль в форме контрольной работы; зачета.</i>



Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Московской области
«Подольский колледж имени А.В. Никулина»

**Комплект контрольно-оценочных средств для проведения
государственной итоговой аттестации**

по профессии 16675 Повар (помощник повара)
(Для лиц с интеллектуальными нарушениями)

Адаптированная программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар (помощник повара), очной формы обучения, регламентирует проведение государственной итоговой аттестации выпускников и определяет:

вид государственной итоговой аттестации, материалы по содержанию государственной итоговой аттестации, сроки проведения, этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации, материально-технические условия проведения, состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников, тематику, состав, объем и структуру задания обучающимся, перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии, форму и процедуру проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	4
1.1. Область применения программы государственной итоговой аттестации.....	5
1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации.....	6
1.3. Количество часов, отводимое на государственную (итоговую) аттестацию:.....	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	7
2.1. Вид проведения государственной итоговой аттестации:.....	7
2.2. Этапы, объем времени и сроки на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации выпускников.....	7
2.3. Условия подготовки государственной итоговой аттестации.....	7
2.4. Форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации.....	8
2.5. Содержание государственной итоговой аттестации.....	9
2.5.1. Тематика выпускных практических квалификационных работ и письменных экзаменационных работ.....	9
2.5.2. Структура письменной экзаменационной работы	12
2.5.3. Допуск к защите выпускной письменной экзаменационной работы.....	12
2.5.4. Защита выпускной квалификационной работы.....	13
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	14
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....	14
3.2. Информационно-документационное обеспечение государственной итоговой аттестации.....	14
3.3. Информационно-документационное обеспечение государственной экзаменационной комиссии.....	14
3.4. Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации.....	15
3.5. Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации.....	15
3.5.1. Требования к уровню квалификации кадрового состава государственной итоговой аттестации.....	15
3.5.2. Состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации.....	15
4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	85
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	15

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии:

- с порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 16.08.2013 г. № 968 (в редакции от 31.01.2014)
- со статьей 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;
- с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» № 464 от 14.06.2013г.;
- с профессиональным образовательным стандартом по профессии по ОК 016-94: 16675 Помощник Повара

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с профессиональным стандартом по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар (помощник повара)

Программа государственной итоговой аттестации разработана с учетом выполнения следующих принципов и требований:

- проведение государственной итоговой аттестации предусматривает открытость и демократичность на этапах разработки и проведения, вовлечение в процесс подготовки и проведения преподавателей, мастеров производственного обучения техникума и работодателей, многократную экспертизу и корректировку всех компонентов аттестации;

Предметом государственной итоговой аттестации выпускника по основным профессиональным образовательным программам по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар (помощник повара)

является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения учебных дисциплин, МДК;
- оценка общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Видом государственной итоговой аттестации выпускников по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар (помощник повара) является выпускная квалификационная работа в форме выполнения выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы. Данный вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных профессиональным стандартом по профессии по ОК 016-94: 16675 Помощник Повара

Проведение государственной итоговой аттестации в форме выполнения выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и обучающихся на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные обучающимися во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- упрощает практическую работу государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной квалификационной работе).

При выполнении выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы выпускник в соответствии с профессиональным стандартом по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар (помощник повара) демонстрирует уровень готовности по профессии.

В программе государственной итоговой аттестации разработана тематика выпускных

практических квалификационных работ и письменных экзаменационных работ, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Организация и проведение государственной итоговой аттестации предусматривает большую подготовительную работу преподавательского состава и мастеров производственного обучения ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В.Никулина» систематичности в организации контроля в течение всего процесса обучения студентов в колледже.

Требования к выпускной практической квалификационной работе и письменной экзаменационной работе по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар (помощник повара), доведены до обучающихся в процессе изучения профессиональных модулей. Обучающиеся ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы и критериями оценки результатов защиты за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом профессии.

Адаптированная программой государственной итоговой аттестации определены:

- вид государственной итоговой аттестации;
- материалы по содержанию государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
- материально-технические условия проведения государственной итоговой аттестации;
- состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации;
- тематика, состав, объем и структура задания обучающимся на государственную итоговую аттестацию;
- перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии;
- форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

Адаптированная программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется методической комиссией преподавателей и мастеров, реализующих ОПОП профессии по ОК 016-94: 16675 Помощник Повара, и утверждается директором после её обсуждения на заседании МК, одобрения Педагогического совета с обязательным участием председателя государственной экзаменационной комиссии. Программа государственной итоговой аттестации согласовывается с представителями работодателей.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Область применения программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается в соответствии с профессиональным стандартом по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар (помощник повара) в части освоения **видов профессиональной деятельности (ВПД):**

1. Приготовления блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.
2. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов
3. Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов.
4. Приготовление супов и соусов
5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
6. Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков

и соответствующих знаний и умений:

Вид профессиональной деятельности: 1. Приготовления блюд из свежих и переработанных

овошей, плодов, ягод и грибов.

1. Определять качество поступивших продуктов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки.
2. Готовить полуфабрикаты из овощей, плодов, грибов, оценивать их качество. Технологию приготовления блюд из овощей, плодов и грибов свежих и переработанных.
3. Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.

Вид профессиональной деятельности: 2. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов

1. Определять качество поступившего сырья и полуфабрикатов.
2. Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы.
3. Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.
4. Технологию приготовления блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов моря.

Вид профессиональной деятельности: 3. Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов.

1. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.
2. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов.
3. Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки различных видов мяса.
4. Соблюдать условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов.
5. Технологию приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов.

Вид профессиональной деятельности: 4. Приготовление супов и соусов

1. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.
2. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов.
3. Выполнять технологический процесс приготовления супов и соусов.
4. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.

Вид профессиональной деятельности: 5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

1. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.
2. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов.
3. Выполнять технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных.
4. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.

Вид профессиональной деятельности: 6. Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков

1. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.
2. Определять качество поступающего сырья.
3. Выполнять технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.
4. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.
5. Определять качество поступающего сырья.
6. Выполнять технологический процесс приготовления напитков.
7. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.

1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоения компетенций, обеспечивающих соответствующие квалификации обучающихся по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар (помощник повара). Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений, практических навыков обучающегося по профессии ОК 016-94: 16675 Повар (помощник повара), при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

1.3. Количество часов, отводимое на государственную (итоговую) аттестацию:

ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, всего неделя	1 нед.
--------	---	--------

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Вид проведения государственной итоговой аттестации:

Вид – выпускная квалификационная работа в форме выполнения выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы.

2.2. Этапы, объем времени и сроки на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации выпускников

Согласно учебному плану основной профессиональной образовательной программы по профессии ОК 016-94: 16675 Повар (помощник повара) и годовому календарному графику учебного процесса на 2021-2022 учебный год устанавливаются следующие этапы, объем времени и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

№	Этапы подготовки и проведения ГИА	Сроки проведения
1.	Выдача тем для письменной экзаменационной работы	Ноябрь
2.	Подготовка письменной экзаменационной работа	Декабрь- май
3.	Защита выпускной квалификационной работы: - письменных экзаменационных работ - выполнение практической квалификационной работы по профессии ОК 016-94: 16675 Повар	Июль

2.3. Условия подготовки государственной итоговой аттестации

Процедура подготовки государственной итоговой аттестации включает следующие организационные меры:

№ п/п	Содержание деятельности	Сроки исполнения	Ответственные
1.	Определение общей тематики, состава, объема и структуры выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы	Ноябрь	МК преподавателей и мастеров, реализующих ОПОП по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар
2.	Определение индивидуальной тематики ВКР для студентов: - Подготовка проекта приказа об утверждении тематики выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы; - Объявление индивидуальной тематики выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы обучающимися для выбора; - Закрепление тематики выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы за обучающимися. - Подготовка проекта приказа о закреплении тематики выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы	май	Заместитель директора по УПР Председатель и члены МК Руководители ВКР Работодатели
3.	Подготовка и оформление бланков - заданий на выпускные практические квалификационные работы и письменные экзаменационные работы и календарных графиков выполнения выпускной	май	Заместитель директора по УПР Председатель МК Мастера п/о

	практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы для обучающихся.		
4.	Подбор экспертов качества подготовки выпускников – руководителей ВКР, работодателей, состава государственной экзаменационной комиссии	июнь	Заместитель директора по УПР
5.	Проведение собрания в группе «О программе государственной итоговой аттестации выпускников 20 г.»	Январь	Руководители группы
6.	Составление графика проведения консультаций по выполнению письменной экзаменационной работы у руководителей ВКР.	Январь	Руководители ВКР
8.	Контроль за ходом выполнения обучающимися выпускной письменной экзаменационной работы	Февраль - июнь	Заместитель директора по УПР Руководители ВКР
9.	Проведение заседания педагогического совета о допуске выпускников к государственной итоговой аттестации	Февраль	Заместитель директора по ОД
10.	Подготовка проекта приказа об организации государственной итоговой аттестации (допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации, составе ГЭК, сроках проведения этапов государственной итоговой аттестации)	Май	Заместитель директора по ОД
11.	Организация и проведение экспертизы качества выпускной письменной экзаменационной работы – отзывы на ПЭР	Май	Заместитель директора по УПР Руководитель ВКР
12.	Подготовка проектов приказов «О допуске обучающихся к защите выпускных практических квалификационных работ и письменных экзаменационных работ на заседаниях государственной экзаменационной комиссии»	Май	Заместитель директора по УПР
13.	Организация заседаний государственной экзаменационной комиссии Подготовка аудитории и документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии	Июнь	Заместитель директора по УПР Руководители ВКР

2.4. Форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации

Организация выполнения и защиты выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы осуществляется в соответствии с порядком проведения государственной итоговой аттестации по профессиональным образовательным программам по профессии ОК 016-94: 16675 Повар (помощник повара), включает следующие этапы:

1 этап

Выполнение выпускной письменной экзаменационной работы

Этап выполнения	Содержание выполнения	Период выполнения
Подготовка	Сбор, изучение и систематизация исходной информации, необходимой для разработки темы письменной экзаменационной работы	Ноябрь Январь
Разработка	Решение комплекса профессиональных задач в соответствии с темой и заданием письменной экзаменационной работы, разработка формы и содержания представления работы	Январь Май
Оформление	Оформление всех составных частей работы в соответствии с критериями установленными заданием и требованиями, подготовка	Май

	презентации работы	
--	--------------------	--

в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса

2 этап

Контроль за выполнением студентами выпускной письменной экзаменационной работы и оценка качества её выполнения

Вид контроля	Эксперт	Содержание контроль	Период контроля
Текущий	Руководитель ВКР	Поэтапная проверка в ходе консультаций выполнения обучающимися материалов письменной экзаменационной работы в соответствии с заданием.	Ноябрь - май
Итоговый	Руководитель ВКР Заместитель директора по УПР	Окончательная проверка и утверждение подписью всех материалов завершенной и оформленной письменной экзаменационной работы обучающегося. Составление письменного отзыва на выпускную письменную экзаменационную работу студента с оценкой качества его выполнения.	Май- июнь
	Руководитель ВКР Заместитель директора по УПР	Окончательная проверка наличия всех составных частей выпускной письменной экзаменационной работы, рецензии руководителя на выпускную письменную экзаменационную работу. Решение о допуске обучающегося к защите выпускной письменной экзаменационной работы на заседании государственной экзаменационной комиссии	Июнь

2.5. Содержание государственной итоговой аттестации

Для проведения аттестационных испытаний выпускников по профессии по ОК 016-94: 16675 Помощник Повара, устанавливается тематика выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы. Индивидуальная тематика разрабатывается преподавателями УД и МДК, мастерами, реализующими ОПОП по профессии, которые будут являться руководителями выпускных квалификационных работ. Тематика выпускных квалификационных работ определяется по согласованию с работодателем. Выпускнику предоставляется право выбора темы выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы из предложенного перечня тем, одобренных на заседании методической комиссии по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар (помощник повара), утвержденных директором.

Обязательным требованием для выпускной квалификационной работы является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и предъявление к оценке освоенных обучающимся компетенций. Закрепление темы выпускных квалификационных работ за обучающимся и назначение руководителей ВКР осуществляется приказом директора техникума. Задание обучающемуся на разработку темы выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы оформляются на бланке установленной формы (Приложение 1 – Приложение 2).

Тематика ВКР должна:

- соответствовать современному уровню и перспективам развития пищевой промышленности;
- создавать возможность реальной работы с решением актуальных практических задач;
- быть достаточно разнообразной для возможности выбора обучающемуся темы в соответствии с индивидуальными склонностями и способностями.

2.5.1. Тематика выпускных практических квалификационных работ и письменных экзаменационных работ

Цель выпускной практической квалификационной работы: выявление уровня профессиональной подготовки выпускника, предусмотренного видами профессиональной деятельности и определение

готовности его к самостоятельной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения практических задач.

Цель выпускной письменной экзаменационной работы: выявление готовности выпускника к целостной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения производственных задач, умений пользоваться учебниками, учебными пособиями, современным справочным материалом, специальной технической литературой, каталогами, стандартами, нормативными документами, а также знания современной техники и технологий.

Выпускная письменная экзаменационная работа и выпускная практическая квалификационная работа по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар (помощник повара) проводится по одному или двум освоенным профессиональным модулям.

Тематика письменных экзаменационных работ

№ темы	Наименование темы выпускной письменной экзаменационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1	Технология приготовления блюда : « Капуста тушеная с мясом»	ПМ 01, ПМ 03
2	Технология приготовления блюда «Картофельное пюре с гуляшем»	ПМ 01, ПМ 03
3	Технология приготовления блюда: «Чебуреки»	ПМ 06
4	Технология приготовления блюда: «Лапша домашняя»	ПМ 06
5	Технология приготовления блюда «Рыба жаренная»	ПМ 2
6	Технология приготовления блюда «Солянка»	ПМ 04
7	Технология приготовления салата: «Оливье»	ПМ 06
8	Технология приготовления канапе	ПМ 06
9	Технология приготовления котлет мясных	ПМ 3
10	Технология приготовления компота из сухофруктов	ПМ 06
11	Технология приготовления блюда: «Печень по-строгановски»	ПМ 03, ПМ 04
12	Технология приготовления кальмаров жаренных в сухарях	ПМ 02
13	Технология приготовления макарон с овощами	ПМ 05 ПМ 01
14	Технология приготовления каши гречневой рассыпчатой	ПМ 05
15	Технология приготовления окрошки мясной	ПМ 03, ПМ 01

Тематика выпускных практических квалификационных работ

№ темы	Наименование темы выпускной практической квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1	Приготовить блюдо : « Капуста тушеная с мясом»	ПМ 01, ПМ 03
2	Приготовить блюдо «Картофельное пюре с гуляшем»	ПМ 01, ПМ 03

3	Приготовить блюдо: «Чебуреки»	ПМ 06
4	Приготовить блюдо: «Лапша домашняя»	ПМ 06
5	Приготовить блюдо «Рыба жаренная»	ПМ 2
6	Приготовить блюдо «Солянка»	ПМ 04
7	Приготовить блюдо: «Оливье»	ПМ 06
8	Приготовить канапе	ПМ 06
9	Приготовить котлет мясных	ПМ 3
10	Приготовить компот из сухофруктов	ПМ 06
11	Приготовить блюдо: «Печень по-строгановски»	ПМ 03, ПМ 04
12	Приготовить кальмары жаренных в сухарях	ПМ 02
13	Приготовить макароны с овощами	ПМ 05ПМ 01
14	Приготовить кашу гречневую рассыпчатую	ПМ 05
15	Приготовить окрошку мясную	ПМ 03, ПМ 01

Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Перечень тем по ВКР:

разрабатывается преподавателями междисциплинарных курсов и мастерами производственного обучения в рамках профессиональных модулей;

рассматривается на заседаниях методической комиссии по профессии по ОК 016-94: 16675 Помощник Повара;

одобряется на Педагогическом совете ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В.Никулина»

согласовывается с заместителем директора по учебно – производственной работе;

утверждается после предварительного положительного заключения работодателей директором.

Утвержденная тематика ВКР представлена в Приложении 3.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется в мастерских техникума. Мастер производственного обучения и преподаватель МДК своевременно подготавливают необходимое оборудование, рабочие места, материалы, инструменты, приспособления, документацию и обеспечивает соблюдение норм и правил охраны труда. Обучающимся сообщается порядок и условия выполнения работы, выдается задание с указанием содержания работы, нормы времени, рабочего места.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется обучающимися в присутствии государственной экзаменационной комиссии. Результаты выполнения работ заносятся в протокол (Приложение 5).

Выпускные практические квалификационные работы должны предусматривать сложность работы не ниже квалификации по профессии рабочего, предусмотренного профессиональным стандартом по профессии ОК 016-94: 16675 Повар (помощник повара)

Закрепление тем письменных экзаменационных работ за обучающимися с указанием руководителя и сроков выполнения оформляется приказом директора ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В.Никулина» Руководителем письменной экзаменационной работы может быть преподаватель МДК, входящих в программы ПМ по профессии.

Письменная экзаменационная работа должна иметь актуальность и практическую значимость, соответствовать содержанию производственной практики, а также объему знаний, умений и навыков, предусмотренных профессиональным стандартом по профессии по ОК 016-94: 16675 Помощник Повара.

2.5.2. Структура письменной экзаменационной работы

Для обеспечения единства требований к выпускным письменным экзаменационным работам устанавливаются общие требования к составу, объему и структуре ВПЭР.

1. Титульный лист.

2. Задание на выполнение письменной экзаменационной работы.

3. Содержание.

4. Введение.
5. Заключение.
6. Список литературы.
7. Приложения.

Перечень вопросов, подлежащих разработке, определяется темой конкретной письменной экзаменационной работы.

Введение - раскрывается роль профессии и перспективы ее развития в современных условиях с учетом особенностей региона. Объем введения не должен превышать 10% от общего объема ПЭР

Подробное описание структурного построения и содержания составных частей ВПЭР разрабатывается методической комиссией преподавателей и мастеров, реализующих ОПОП, в Методических указаниях по выполнению выпускной письменной экзаменационной работы обучающихся по профессии по ОК 016-94: 16675 Помощник Повара

Скрепленная в папку и подписанная обучающимся письменная экзаменационная работа передается руководителю работы для подготовки отзыва в срок, определенный приказом директора ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В.Никулина»

Руководитель письменной экзаменационной работы проверяет выполненные обучающимися письменные экзаменационные работы и представляет отзыв, который должен включать:

- заключение о соответствии письменной экзаменационной работы выданному заданию;
- оценку степени разработки основных разделов работы;
- оценку качества выполнения основных разделов работы, графической части;
- указание положительных сторон;
- оценку степени самостоятельности выполнения работы обучающимся.

Полностью готовая письменная экзаменационная работа вместе с отзывом сдается обучающимся заместителю директора по учебно - производственной работе для окончательного контроля и подписи. Если работа подписана, то она включается в приказ о допуске к защите. Отзыв входит в работу. Внесение изменений в письменную экзаменационную работу после получения отзыва не допускаются.

2.5.3. Допуск к защите выпускной письменной экзаменационной работы

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план (статья 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации»).

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении учебных дисциплин, МДК и прохождении учебной и производственной практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Для допуска к защите ВКР студент предоставляет заместителю директора техникума по учебно - производственной работе следующие документы:

- производственную характеристику;
- дневник по производственной практике с оценкой руководителя.

Заместитель директора по учебно - производственной работе делает запись о допуске студента к защите выпускной письменной экзаменационной работы на титульном листе.

Допуск выпускника к защите выпускной письменной экзаменационной работы и выпускной практической работы на заседании ГЭК осуществляется путем издания приказа директора ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В.Никулина»

2.5.4. Защита выпускной квалификационной работы

1. Защита выпускной письменной экзаменационной работы и выпускной практической квалификационной работы проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии по профессии, с участием не менее двух третей ее состава.

Заседания государственной экзаменационной комиссии проводятся в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса по установленному графику в период с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

На заседание государственной экзаменационной комиссии обучающимися представляются

следующие документы:

- выпускная письменная экзаменационная работа с отзывом;
- презентации и др.

На полную процедуру защиты отводится 10-15 минут. Процедура защиты устанавливается Председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии. Защита работы проводится в следующей последовательности:

- обучающимся представляется комиссии и называется тема своей работы;
- мастер производственного обучения перед началом выступления обучающегося зачитывает его производственную характеристику, сообщает о выполнении выпускной практической квалификационной работы, полученную оценку;
- обучающийся делает доклад не более 15 минут, в котором он должен кратко изложить основные положения работы. Доклад может сопровождаться презентацией;
- члены государственной экзаменационной комиссии задают вопросы обучающемуся по теме профессии;
- обучающийся отвечает на вопросы теоретического и практического характера, связанные с темой защищаемой работы;

2. Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются и подписываются всем составом государственной экзаменационной комиссии. В протоколе записываются:

- итоговая оценка выполнения и защиты выпускной письменной экзаменационной работы и выпускной практической квалификационной работы;
- указывается присваиваемая квалификация.

Формы протокола представлены в приложениях 4, 5, 6.

3. Члены государственной экзаменационной комиссии фиксируют результаты анализа сформированных общих и профессиональных компетенций выпускника в специальных бланках – листах оценивания (приложение 8).

4. Решение об оценке за выполнение и защиту выпускной письменной экзаменационной работы и выпускной практической квалификационной работы, о присвоении квалификации принимается государственной экзаменационной комиссией на закрытом совещании после окончания защиты всех работ. Решение принимается простым большинством голосов.

Решение государственной экзаменационной комиссии об оценке выполнения и защиты выпускной письменной экзаменационной работы и выпускной практической квалификационной работы обучающемуся, о присвоении квалификации по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар (помощник повара) оформляются итоговым протоколом (Приложение 7), торжественно объявляется выпускникам Председателем государственной экзаменационной комиссии в день защиты, сразу после принятия решения на закрытом совещании.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы государственной итоговой аттестации на этапе подготовки к государственной итоговой аттестации осуществляется в учебных кабинетах и лабораториях ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В.Никулина»

Лаборатории :

Лаборатория технологии приготовления пищи

Мастерская кондитерского цеха

Лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Кабинеты:

микробиологии, санитарии и гигиены;

технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех.

При защите выпускной квалификационной работы

Для защиты выпускной письменной экзаменационной работы отводится подготовленный кабинет ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В.Никулина»

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов государственной экзаменационной комиссии;
- рабочие места для выпускников (при проведении открытых защит);
- места для представителей социальных партнеров, родителей выпускников
- компьютер и мультимедийное оборудование;
- лицензионное программное обеспечение общего назначения;

Защита выпускной практической квалификационной работы проводится в лабораториях, учебном кулинарном цехе.

3.2. Информационно-документационное обеспечение государственной итоговой аттестации

1. Программа государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В.Никулина» по профессии по ОК 016-94: 16675 Помощник Повара;
2. Методические рекомендации по выполнению выпускной письменной экзаменационной работы;
3. Литература по профессии;
4. Периодические издания по профессии;

3.3. Информационно-документационное обеспечение государственной экзаменационной комиссии

Для проведения государственной итоговой аттестации в ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В.Никулина» на заседания государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

- Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы,
- Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии по ОК 016-94: 16675 Помощник Повара.
- Сводная ведомость итоговых оценок,
- Приказ директора о выдаче выпускных экзаменационных работ,
- Приказ директора о закреплении выпускных практических квалификационных работ,
- Приказ об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии,
- Приказ об организации государственной итоговой аттестации выпускников по профессии,
- Приказ директора о допуске обучающихся к защите выпускных письменных экзаменационных работ и выпускных практических квалификационных работ на заседании государственной экзаменационной комиссии по профессии по ОК 016-94: 16675 Помощник Повара,
- Протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии по профессии по ОК 016-94: 16675 Помощник Повара
- Выполненные выпускные письменные экзаменационные работы, с отзывом руководителя установленной формы.

3.4. Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации

1. Для проведения государственной итоговой аттестации создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном нормативными документами Министерства образования и науки Российской Федерации.
2. При подготовке к государственной итоговой аттестации обучающимся оказываются консультации руководителями от образовательного учреждения, назначенными приказом директора. Во время подготовки обучающимся должен быть предоставлен доступ в Интернет.
3. Требования к учебно-методической документации: наличие указаний по выполнению выпускных письменных экзаменационных работ.

1.5. Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации

3.5.1. Требования к уровню квалификации кадрового состава государственной итоговой аттестации

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ: наличие высшего/среднего профессионального образования, соответствующего профилю профессии.

Требование к квалификации членов государственной экзаменационной комиссии: наличие высшей или первой квалификационной категории для преподавателей образовательной организации, для представителей работодателей или их объединений- профиль подготовки выпускников.

3.5.2. Состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации

Для оценки уровня и качества подготовки выпускников в период этапов подготовки и проведения государственной итоговой аттестации устанавливается следующий состав экспертов:

- руководители выпускных квалификационных работ - из числа преподавателей МДК профессиональных модулей и мастеров производственного обучения техникума;
- рецензент - из числа высококвалифицированных специалистов, имеющих производственную специализацию и опыт работы в области сельского хозяйства;

Государственная экзаменационная комиссия в составе 3-4 человек, из числа организаций - работодателей, социальных партнеров, административного работника техникума и преподавателей, мастеров производственного обучения профессиональных модулей техникума по профессии по ОК 016-94: 16675 Помощник Повара.

4.ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Критерии оценки письменных экзаменационных работ:

- оценка «5» (отлично) ставится в случае, когда содержание представленной работы соответствует теме, просматривается четкая целевая направленность. Стиль изложения корректен, работа оформлена грамотно, на основании государственных стандартов. Допустима одна- две неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала;
- оценка «4» (хорошо) - содержание представленной работы соответствует теме, просматривается целевая направленность. При защите работы аттестуемый соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточны. Допущены одна- две ошибки или два-три недочета в оформлении работы;
- оценка «3» (удовлетворительно) - допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом аттестуемый обладает обязательными знаниями по излагаемой работе;
- оценка «2» (неудовлетворительно) - допущены существенные ошибки, аттестуемый не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.

Критерии оценки выпускных практических квалификационных работ:

- оценка «5» (отлично) - аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает санитарные правила и требования безопасности труда;
- оценка «4» (хорошо) - владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает санитарные правила и требования безопасности труда;
- оценка «3» (удовлетворительно) - ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;
- оценка «2» (неудовлетворительно) – аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, санитарные правила и требования безопасности труда не соблюдаются.

Работа к защите допущена
Зам. директора по УПР

/подпись/

Профессия 16675 Повар (помощник повара)

ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА

Тема: _____

Группа № _____
Выпускник _____
/ Ф.И.О/

Руководитель работы _____ «__» _____ 20__ г.
/подпись, Ф.И.О.

Консультант по практической части

/подпись/ /Ф.И.О./

Работа выполнена на оценку

_____ «__» _____ 20__ г.

Работа защищена

_____ «__» _____ 20__ г.

Оценка _____

Московская область 20__

УТВЕРЖДАЮ»
Заместитель директора по УР

« ____ » _____ 20__ г

З А Д А Н И Е
на письменную экзаменационную работу

Обучающемуся _____
/фамилия, имя, отчество/

Группы № _____

Профессия: _____

Тема задания _____

Дата выдачи работы « ____ » _____ 20__ г.

Срок сдачи работы « ____ » _____ 20__ г.

Работа должна содержать следующие разделы:

1. Введение.
2. Описание технологического процесса.
3. Краткое описание используемых инструментов, оборудования, приспособлений, материалов.
4. Правила техники безопасности, охраны труда и организации рабочего места.
5. Заключение.

Задание выдал _____
(Ф.И.О.) (подпись)

Задание принял к исполнению _____
(Ф.И.О.) (подпись)



Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Московской области
«Подольский колледж имени А.В. Никулина»

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБПОУ МО «Подольский колледж
имени А.В.Никулина»

_____ А.А.Гридюшко

«_____» _____ 20__ г.

**РЕКОМЕНДОВАНА К РЕАЛИЗАЦИИ
В ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»**

Протокол № _____ от «___» _____ 20__ г.

Студенческого совета

Протокол № _____ от «___» _____ 20__ г.

Педагогического совета

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ВОСПИТАНИЯ**

**по профессии 16675 Повар (Помощник повара)
(для лиц с ограниченными возможностями здоровья)**

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ	3
1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся	3
1.2. Направления воспитания	4
1.3. Целевые ориентиры воспитания	4-10
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ	10
2.1. Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО	10-15
2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности	15-24
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ	24
3.1. Кадровое обеспечение	24
3.2. Нормативно-методическое обеспечение	24
3.3. Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями	25
3.4. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся	26
3.5. Анализ воспитательного процесса	27
КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	31-64
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ/СПЕЦИАЛЬНОСТИ УГПС	65-72

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в образовательной организации, реализующей программы СПО, является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания: развитие высоконравственной личности, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способной реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовой к мирному созиданию и защите Отечества.

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники профессиональной образовательной организации, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся ГБПОУ МО «Подольский Колледж». Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся

Инвариантные компоненты Программы, примерного календарного плана воспитательной работы ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности, отражают общие для любой образовательной организации, реализующей программы СПО, цель и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС СПО в контексте формирования общих компетенций у обучающихся.

Вариативные компоненты обеспечивают реализацию и развитие внутреннего потенциала конкретной профессиональной образовательной организации - ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина» (далее – Колледж).

В соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации в сфере образования **цель воспитания** обучающихся — развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и право- порядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Задачи воспитания:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;

- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- подготовка к созданию семьи и рождению детей

1.2. Направления воспитания

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- **гражданское воспитание** - формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;

- **патриотическое воспитание** - формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;

- **духовно-нравственное воспитание** - формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

- **эстетическое воспитание** - формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;

- **физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия** - формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;

- **профессионально-трудовое воспитание** - формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;

- **экологическое воспитание** - формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

- **ценности научного познания** - воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3. Целевые ориентиры воспитания

1.3.1. Инвариантные целевые ориентиры

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «...формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Эти законодательно закрепленные требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей обязательно отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями, формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);
- использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);
- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях (ОК 03);
- эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде (ОК 04);
- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);
- 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 (ОК 06);
- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);

- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности (ОК 08);
- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке (ОК 09).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания
Целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной
организации, реализующей программы СПО

Целевые ориентиры
Гражданское воспитание
Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, сформированного российского национального исторического сознания. Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду. Ориентированный на активное гражданское участие на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан. Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах).
Патриотическое воспитание
Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность. Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам и памятникам.

Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.

Духовно-нравственное воспитание

Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.

Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.

Понимающий и деятельно выражающий ценность межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, понимания брака как союза мужчины и женщины, неприятия насилия в семье и ухода от родительской ответственности.

Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.

Эстетическое воспитание

Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.

Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.

Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.

Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей с учётом российских традиционных духовных, нравственных, социокультурных ценностей; на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

Понимающий и выражающий в практической деятельности ценность жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.

Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.

Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию, соблюдающий и пропагандирующий безопасный и здоровый образ жизни.

Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья.

Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей с точки зрения безопасности, в том числе техники безопасности, сознательного управления своим эмоциональным состоянием.

Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для успешной адаптации к избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Профессионально-трудовое воспитание

Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.

Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.

Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.

Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире.

Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности в российском обществе с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, общества.

Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий благоприятный образ своей профессии в обществе.

Экологическое воспитание

Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.

Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействие сохранению и защите окружающей среды.

Применяющий знания общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.

Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми.

Ценности научного познания

Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.

Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.

Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверной научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.

Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности.

1.3.2. Вариативные целевые ориентиры

Вариативные целевые ориентиры воспитания

Гражданское воспитание

Повышение чувства ответственности за свои поступки, действия при выполнении трудовых задач.
Патриотическое воспитание
Формирование у обучающихся социально-патриотических взглядов и убеждений, любви к профессии/специальности, желанию совершенствоваться в ней на благо Родины и ее истории
Духовно-нравственное воспитание
Становление многосторонне развитого гражданина России в культурном, нравственном и физическом отношениях
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Воспитание активной, здоровой, морально устойчивой личности готовой к плодотворному труду и другим видам деятельности
Профессионально-трудовое воспитание
Развитие у обучающихся потребности к учебе, труду и профессионализму.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Уклад профессиональной образовательной организации

Подольский колледж имени А.В. Никулина – единственное образовательное учреждение среднего профессионального образования в г. о. Подольск, которое выпускает специалистов, обладающих многофункциональным умением, профессиональной мобильностью и конкурентоспособностью в интересах запросов перспективных рынков труда.

Основной миссией колледжа является реализация принципа опережающего образования, в основе которого лежит диверсификация подходов к реализации образовательных программ.

Образовательная политика колледжа состоит в выстраивании мобильности и гибкости профессиональных компетенций образовательных структур в реальной системе социально-экономических отношений.

Выбирая наш колледж, каждый учащийся имеет уникальную возможность выстроить индивидуальную образовательную траекторию на основе системно-деятельностного подхода работы в команде профессионалов, решать с нами интересные задачи, использовать в обучении передовые технологии и продукты, постоянно повышать свой профессиональный уровень.

Наиболее значимые традиционные мероприятия, события, составляющие основу воспитательной системы.

В ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А. В. Никулина» Реализация воспитательного потенциала образовательной организации предусматривает:

- общеколледжные праздники, ежегодные творческие (театрализованные, музыкальные, литературные и т. п.) мероприятия, связанные с (общероссийскими, региональными) праздниками, памяtnыми датами, в которых участвуют все группы;
- еженедельную церемонию поднятия (спуска) государственного флага Российской Федерации;
- участие во всероссийских акциях, посвящённых значимым событиям в России, мире;
- торжественные мероприятия, связанные с завершением образования, переходом на следующий уровень образования, символизирующие приобретение новых социальных статусов в образовательной организации, обществе;
- церемонии награждения (по итогам учебного периода, года) обучающихся и педагогов за участие в жизни образовательной организации, достижения в конкурсах, соревнованиях, олимпиадах, вклад в развитие образовательной организации, своего региона;
- социальные проекты в образовательной организации, совместно разрабатываемые и реализуемые обучающимися и педагогами, в том числе с участием социальных партнёров, комплексы дел благотворительной, экологической, патриотической, трудовой и др. направленности;
- проводимые для жителей города и организуемые совместно с семьями обучающихся праздники, фестивали, представления в связи с памяtnыми датами, значимыми событиями для жителей города;
- разновозрастные сборы, многодневные выездные события, включающие в себя комплекс коллективных творческих дел гражданской, патриотической, историко-краеведческой, экологической, трудовой, спортивно-оздоровительной и др. направленности;
- вовлечение по возможности каждого обучающегося в колледжные дела в разных ролях (сценаристов, постановщиков, исполнителей, корреспондентов, ведущих, декораторов, музыкальных редакторов, ответственных за костюмы и оборудование, за приглашение и встречу гостей и т. д.), помощь обучающимся в освоении навыков подготовки, проведения, анализа общеколледжных дел;
- наблюдение за поведением обучающихся в ситуациях подготовки, проведения, анализа основных колледжных дел, мероприятий, их отношениями с обучающимися разных возрастов, с педагогами и другими взрослыми.

Церемония поднятия (спуска) Государственного флага Российской Федерации является одним из важнейших воспитательных событий, направленных на формирование чувства патриотизма и гражданственности у студентов. Поднятие Государственного флага Российской Федерации является почетной обязанностью и поручается обучающимся. Порядок проведения Церемонии закреплён внутренним регламентом образовательной организации.

Поднятие флага осуществляется в первый учебный день каждой учебной недели перед первым учебным занятием. Спуск Государственного флага осуществляется в конце каждой учебной недели по окончании последнего занятия. Церемония Поднятия (спуска) Государственного флага Российской Федерации реализуется на территории колледжа у флагштока;

Традиции и ритуалы, символика, особые правила этикета, отражающие специфику образовательной организации



Исторически сложилось, что символом колледжа является открытая книга и «Глобус». Глобус - символ стремления к знаниям, саморазвитию. Значение книги - символ тяги к знаниям, желания подчеркнуть что-то новое для себя. Герб колледжа выполнен в голубом и белом цветах. Голубой цвет активизирует мозговые центры, настраивая их на процесс обучения. Все оттенки голубого советуют использовать в учебных заведениях. Голубой считается цветом душевной чистоты, возвышенности, осознанности, ясности и интеллекта. Белый цвет способен создать нейтральный эффект, без установления каких-либо акцентов и приоритетов. Белый цвет помогает сконцентрироваться, включиться в рабочую атмосферу, придумывать новые идеи.

В образовательной организации совместно со студенческим советом приняли «правила внутреннего распорядка», где зафиксировано находиться в зданиях образовательной организации только в сменной обуви, иметь опрятный и ухоженный внешний вид. На учебных занятиях (кроме занятий, требующих специальной формы одежды) присутствовать только в светской одежде делового (классического) стиля. На учебных занятиях, требующих специальной формы одежды (физкультура, материальные технологии и т.п.) присутствовать только в специальной одежде и обуви.

Строго запрещается иметь неряшливый и несоответствующий деловому стилю внешний вид, а также использовать в одежде колющие и режущие элементы, находиться в помещениях образовательной организации в верхней одежде и головном уборе;

Наличие социальных партнёров образовательной организации, их роль в воспитательной системе

Практика подготовки кадров по востребованным профессиям Московской области в ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина» осуществляется на основе реализации целевой модели наставничества с предприятиями-партнерами в рамках кластерного взаимодействия, такими как: ООО «Гиперглобус», ПАО «ЗиО-Подольск», АО «Экспокабель», ООО «Климовский трубный завод», АО «ЦНИИточмаш», ООО «Кастарама РУС», МУП «Водоканал» ООО «Стройинвест-М», МУЖРП №4, ООО «СегментЭНЕРГО», ООО «АртТелеком», ООО «Подорожник Авто», ООО «АвтоПриют» и тд.

Проведение практического обучения в рамках программы наставничества заключается в достижении устойчивой положительной динамики повышения качества подготовки специалистов. Программа наставничества построена на основе системно-интегративного подхода к формированию образовательной и социально-профессиональной среды обучения, целостного подхода к обеспечению качества профессионального образования, технологического подхода к организации

взаимодействия колледжа и партнеров, личностно-рефлексивного подхода к совместной деятельности субъектов партнерства, диагностического подхода к оценке качества профессионального обучения.

Цель - формирование инновационного, открытого образовательного пространства, консолидирующего взаимодействие педагогического коллектива и предприятий-партнеров и обеспечивающего получение выпускником качественного образования, повышение его конкурентоспособности на региональном рынке труда и последующее трудоустройство по профилю специальности.

Взаимодействие колледжа и предприятий Московской области по вопросам организации производственного обучения и реализации программы наставничества привело к следующим результатам:

для Московской области:

- ✓ обеспечение баланса спроса и предложения на рынке труда;
- ✓ повышение инвестиционной привлекательности региона;
- ✓ эффективное управление системой профобразования и обеспечение ее

качества;

для предприятий партнеров (работодателей):

- ✓ подготовка кадров под конкретные технологические процессы, точно соответствующие требованиям предприятия;
- ✓ сокращение сроков адаптации выпускников на предприятии;
- ✓ повышение престижа рабочих профессий;
- ✓ участие в разработке программ профессиональных модулей, курсовых и дипломных проектов по актуальной производственной тематике.
- ✓ участие руководителей и специалистов предприятий-партнеров (работодателей) в работе Государственных экзаменационных комиссий;

для Колледжа изменения в структуре реализации образовательных программ:

- ✓ использование часов вариативной части ФГОС на введение дополнительных дисциплин по профилю (в т. ч. учитывающих специфику деятельности предприятия);
- ✓ рост количества привлеченных специалистов из реального сектора экономики в реализации профессиональных дисциплин и модулей с **10% до 20%**;
- ✓ увеличение доли практического обучения на 3-4 курсе до **70%** в соответствии с производственными мощностями предприятия;
- ✓ увеличение количества договоров дуального обучения с **2% до 25%**;
- ✓ рост трудоустройства **63,2% до 83%**;
- ✓ оплата труда в период прохождения производственной практики;
- ✓ социальное обеспечение: обеды, проезд, стипендия.

В ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В.Никулина» уделяется большое внимание чемпионатным движениям таким как «Профессионалы», «Абилимпикс». Так в 2022-2023 учебном году на всех этапах чемпионата студенты занимали призовые места в различных компетенциях. В чемпионате «Профессионалы -2023» обучающиеся заняли 2 место во всероссийском этапе.

На протяжении многих лет студенческий спортивный клуб представляет образовательную организацию в Универсиаде городского округа Подольск принося в копилку призовые места.

Не остается без внимания и проектная деятельность. Обучающиеся принимают участие как на региональном, так и на федеральном уровне.

Особенности местоположения и социокультурного окружения образовательной организации, включённость в историко-культурный контекст территории

ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина» находится на территории Московской области в городском округе Подольск. Образовательное учреждение имеет 4 структурных подразделения, деятельность которых определяется Положением.

Подольск - российский город, расположенный в Подмосковье, на речке Пахра, является административным центром Подольского района Московской области. В нем постоянно проживают более 200 000 человек. Подольск – значительный культурный, образовательный и промышленный центр Московской области. Городской округ относится к крупнейшему промышленному узлу Подмосковья. Здесь работает много крупных химических, машиностроительных и приборостроительных заводов и предприятий. Машиностроительный завод «ЗиО-Подольск» выпускает оборудование для атомной и тепловой энергетики, предприятий химии и нефтехимии. Химико-металлургический завод специализируется на выпуске полупроводников. В городе ведутся исследования и разработка в области атомной энергетики и машиностроения.

На территории города расположены известные религиозные православные сооружения: Троицкий собор начала 19 века, построенный в память о победе в Отечественной войне 1812 года, церковь Воскресения Словущего 17 века на улице Красная, усадьба Дубровицы на территории которой Церковь Знамения Пресвятой Богородицы построена 17-18 веке при Петре I. Здесь также расположена усадьба Ивановское с краеведческим музеем, представляющая собой художественно-архитектурный комплекс зданий с парковым павильоном на берегу реки Пахра.

Подольск – город памятников. Особенного внимания заслуживает расположенный на площади Славы архитектурно-скульптурный ансамбль, посвященный нелегким годам Великой Отечественной войны. Здесь горит Вечный огонь в память о сражавшихся за Родину жителей Подольска. Памятник-obelisk русским гренадерам посвящен сражениям Отечественной войны 1812 года.

Такое местоположение образовательного учреждения диктует нам перечень профессий/специальностей, необходимых городу. Обучение проходит по разным профилям: естественно-научному, социально-экономическому, гуманитарному, но огромную нишу занимает технологический профиль, что естественно для промышленного региона. Богатое социокультурное наследие дает возможность, не выезжая из городского округа, воспитывать в молодежи духовные, моральные ценности, которые формируют личность гражданина, объединяют общество.

Контингент обучающихся, социальный портрет семей (социально-культурные, этнокультурные и иные особенности), наличие и состав обучающихся с ОВЗ, находящихся в трудной жизненной ситуации, наличие особых образовательных потребностей у обучающихся, их семей

В ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В.Никулина» обучается около 3000 студентов. Социальный портрет обучающихся включает в себя разнообразные социокультурные и этнокультурные особенности.

В ряду с нормотипичными студентами в образовательной организации обучаются и студенты с ОВЗ и инвалидностью. Инклюзивная практика обеспечивает включение обучающихся с различными образовательными возможностями в коллектив сверстников.

В колледже, согласно заключениям ПМПК, а также рекомендациям ИПРА для студентов с инвалидностью, реализуются адаптированные основные образовательные программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Поддерживаются условия для доступа в здание образовательной организации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - обеспечена физическая доступность здания и помещений: знаки доступности, поручни, отсутствие бордюров, препятствий, маркировка маршрута, специальные туалетные комнаты.

В образовательной организации созданы условия питания для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (место для приема пищи с дополнительной опорой). Созданы условия охраны здоровья для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (охранительный режим, бегущая строка, АРМ, дополнительные кабинеты, место для отдыха, специальное оборудование и дидактическое обеспечение).

Использование при реализации адаптированных основных образовательных программ электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

В колледже обеспечен доступ к информационным системам и информационно-коммуникационным сетям, к электронным образовательным ресурсам для использования детьми-инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования.

Организационно-правовая форма образовательной организации, реализующей программы СПО, направленность реализуемых ФГОС СПО по профессиям/специальностям

Полное наименование образовательного учреждения:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Подольский колледж имени А.В. Никулина».

Сокращенное наименование образовательного учреждения:

ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина».

Тип: образовательное учреждение среднего профессионального образования.

Вид: колледж.

Статус: Государственное бюджетное образовательное учреждение.

Юридический адрес: 142100 Московская область, г.о. Подольск, ул. Большая Зеленцовская, д.54/82

Экономические и социальные условия территории колледжа соответствуют требованиям стандарта обеспечения деятельности профессиональных

образовательных организаций, подведомственных Министерству образования Московской области

Управление колледжем осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, Уставом и локальными актами колледжа на принципах единоначалия и самоуправления, демократичности, открытости, приоритета общечеловеческих ценностей, охраны жизни и здоровья человека, свободного развития личности. Структура управления колледжем определена согласно штатному расписанию.

В колледже разработаны и утверждены локальные акты о структурных подразделениях, направлениях деятельности, которые отражают весь спектр реализуемых задач. Общее руководство деятельностью образовательного учреждения осуществляет директор, назначенный на должность Учредителем в соответствии с действующим законодательством. Директор определяет совместно с Советом колледжа стратегию развития и создает благоприятные условия для развития. Стратегия и тактика повседневной работы и развития колледжа вырабатывается Педагогическим советом. Методический совет (МС) колледжа, возглавляемый заместителем директора по учебно-методической работе, состоит из председателей предметных цикловых комиссий. Перечень предметных (цикловых) комиссий и их персональный состав устанавливается приказом директора Колледжа на учебный год. В структуру управления входят также руководители структурных подразделений, заместители директора по учебной, учебно-методической работе, производственной работе, начальник социально-психологической службы. Система управления колледжем направлена на создание благоприятного морально-психологического климата, создание условий творческого развития личности педагога и обеспечивает устойчивое взаимодействие всех структурных подразделений по обеспечению качественной подготовки выпускников колледжа, организации образовательного процесса.

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности.

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала во время образовательной деятельности предусматривает:

- максимальное использование воспитательных возможностей содержания учебных предметов для формирования у обучающихся российских традиционных духовно-нравственных и социокультурных ценностей, российского исторического сознания на основе исторического просвещения; подбор соответствующего содержания уроков, заданий, вспомогательных материалов, проблемных ситуаций для обсуждений (деловые игры, диспуты);

- включение преподавателями в рабочие программы по учебным предметам, курсам, модулям целевых ориентиров результатов воспитания, их учёт в определении воспитательных задач уроков, занятий;

- включение преподавателями в рабочие программы учебных предметов, курсов, модулей тематики в соответствии с календарным планом воспитательной работы;

➤ выбор методов, методик, технологий, оказывающих воспитательное воздействие на личность в соответствии с воспитательным идеалом, целью и задачами воспитания, целевыми ориентирами результатов воспитания; реализацию приоритета воспитания в учебной деятельности;

➤ привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на занятиях, как практического, так и теоретического цикла, явлений и событий, инициирование обсуждений, высказываний своего мнения, выработки своего личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям, лицам;

➤ применение интерактивных форм учебной работы — интеллектуальных, стимулирующих познавательную мотивацию, игровых методик, дискуссий, дающих возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога; групповой работы, которая учит строить отношения и действовать в команде, способствует развитию критического мышления;

➤ побуждение обучающихся соблюдать нормы поведения, правила общения со сверстниками и педагогами, соответствующие укладу образовательной организации, установление и поддержку доброжелательной атмосферы;

➤ организацию шефства мотивированных и эрудированных обучающихся над неуспевающими одноклассниками, в том числе с особыми образовательными потребностями, дающего обучающимся социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи;

➤ инициирование и поддержку исследовательской деятельности обучающихся, планирование и выполнение индивидуальных и групповых проектов воспитательной направленности.

Модуль «Кураторство»

Личностно ориентированная деятельность по воспитанию и социализации обучающихся в классе(группе), включает:

➤ содействие повышению дисциплинированности и академической успешности каждого обучающегося, в том числе путём осуществления контроля посещаемости и успеваемости;

➤ обеспечение включённости всех обучающихся в воспитательные мероприятия по приоритетным направлениям деятельности по воспитанию и социализации;

➤ содействие успешной социализации обучающихся путём организации мероприятий и видов деятельности, обеспечивающих формирование у них опыта социально и личностно значимой деятельности, в том числе с использованием возможностей волонтёрского движения, общественных движений, творческих и научных сообществ;

➤ осуществление индивидуальной поддержки каждого обучающегося на основе изучения его психофизиологических особенностей, социально

бытовых условий жизни и семейного воспитания, социокультурной ситуации развития ребёнка в семье;

➤ выявление и поддержку обучающихся, оказавшихся в сложной жизненной ситуации, оказание помощи в выработке моделей поведения в различных трудных жизненных ситуациях, в том числе проблемных, стрессовых и конфликтных;

➤ выявление и педагогическую поддержку обучающихся, нуждающихся в психологической помощи;

➤ профилактику наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения, употребления вредных для здоровья веществ;

➤ формирование навыков информационной безопасности;

➤ содействие формированию у детей с устойчиво низкими образовательными результатами мотивации к обучению, развитию у них познавательных интересов;

➤ поддержку талантливых обучающихся, в том числе содействие развитию их способностей;

➤ обеспечение защиты прав и соблюдения законных интересов обучающихся, в том числе гарантий доступности ресурсов системы образования;

➤ предпринимают воспитательные меры, направленные на предупреждение угрозы экстремизма и терроризма. Раннее выявление и принятие необходимых профилактических мер в значительной степени позволят не допустить формирования у студентов стойкой направленности на совершение противоправных действий.

Деятельность по воспитанию и социализации обучающихся, осуществляемая с классом как социальной группой, включает:

➤ изучение и анализ характеристик класса как малой социальной группы;

➤ создание благоприятных психолого-педагогических условий для развития личности студента путем гуманизации межличностных отношений, формирование навыков общения обучающихся, основанных на принципах взаимного уважения и взаимопомощи, ответственности, коллективизма и социальной солидарности, особенно обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации и утративших контакт с родителями (их представителями);

➤ формирование ценностно-ориентационного единства в группе по отношению к национальным, общечеловеческим, семейным ценностям, здоровому образу жизни, активной гражданской позиции, патриотизму, чувству ответственности за будущее страны; признанию ценности достижений и самореализации в учебной, спортивной, исследовательской, творческой и иной деятельности;

➤ формирование способности обучающихся реализовать свой потенциал в условиях современного общества, развитие творческого потенциала обучающихся и организационно-коммуникативных навыков;

➤ формирование внутренней позиции личности обучающегося, однозначно осуждающей негативные явления окружающей социальной действительности;

➤ организацию и поддержку всех форм и видов конструктивного взаимодействия обучающихся, в том числе их включённости в волонтерскую деятельность и в реализацию социальных и образовательных проектов;

➤ выявление и своевременную коррекцию деструктивных отношений, создающих угрозы физическому и психическому здоровью обучающихся;

➤ профилактику девиантного и асоциального поведения обучающихся, в том числе всех форм проявления жестокости, насилия, травли в детском коллективе.

➤ формирование у обучающихся активной гражданской позиции, чувства ответственности за свою страну, причастности к историко-культурной общности русского народа и судьбе России

Модуль «Наставничество»

Модель наставничества создает эффективную систему взаимодействия колледжа и предприятий-партнеров с целью получения обучающимися актуальных знаний и навыков, необходимых для дальнейшей самореализации, профессиональной реализации и трудоустройства, а предприятиям-партнерам – подготовленные и мотивированные кадры, в будущем способные стать ключевым элементом обновления производственной и экономической систем.

Цель наставничества. Получение обучающимся-практикантами (группой) актуализированного профессионального опыта и развитие личностных качеств, необходимых для осознанного целеполагания, самоопределения и самореализации.

Основные задачи:

- развитие интереса к трудовой деятельности;
- ускорение процесса освоения основных профессиональных навыков;
- развитие способности самостоятельно решать профессиональные задачи;
- ускорения процесса адаптации обучающихся к условиям трудовой деятельности;
- приобретение навыков профессионального поведения, соответствующего профессионально-этическим нормам;
- помощь в раскрытии и оценке своего личного и профессионального потенциала;
- формирование и развитие ответственного и сознательного отношения к работе.

Средства и способы реализации практики. Модель наставничества «РАБОТОДАТЕЛЬ – СТУДЕНТ» формирует эффективную комбинацию теоретического обучения в колледже и практического обучения на предприятиях-партнерах. Основной принцип – это равная ответственность колледжа и предприятий-партнеров за качество подготовки кадров.

Связующим звеном между колледжем и предприятиями-партнёрами являются наставники, который вместе с трудовым коллективом вводят обучающихся в профессиональную деятельность, оказывают консультационную поддержку, оценивают уровень сформированности компетенций и результаты обучения.

Модуль «Основные воспитательные мероприятия»

Основные воспитательные мероприятия ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина» – включают в себя мероприятия, в которых принимает участие большая часть обучающихся. Такие мероприятия обязательно планируются, готовятся, проводятся и анализируются совместно педагогическими работниками и обучающимися. Такие мероприятия обеспечивают включенность в них большого числа обучающихся и взрослых, способствуют интенсификации их общения, ставят их в ответственную позицию к происходящему в колледже.

Основные воспитательные мероприятия колледжа:

➤ социальные проекты – ежегодные совместно разрабатываемые и реализуемые обучающимися и педагогическими работниками комплексы дел направленные на благотворительность, добровольчество, патриотические, экологические и иные акции, направленные на привлечение молодежи к проблемам в социуме;

➤организация и участие в форумах, слетах молодежи в рамках которых совместно с представителями общественности обсуждаются насущные проблемы, касающиеся жизни, города, страны.

➤участие в спортивных мероприятиях как городского, так и регионального масштаба, которые открывают возможности для спортивной самореализации, а также приобщению молодежи к здоровому образу жизни.

➤Слеты студенческого актива – на городских площадках ежегодные сборы студенческого актива, включающие в себя комплекс коллективных творческих дел, в процессе которых складывается общность, характеризующаяся доверительными, поддерживающими взаимоотношениями, ответственным отношением к делу, атмосферой эмоционально-психологического комфорта; на региональных площадках сборы студенческих объединений(отрядов) включающие в себя комплекс спортивных, развлекательных и иных мероприятий направленных на совершенствование и развитие молодёжного объединения по направлениям деятельности.

➤праздники – ежегодно проводимые мероприятия, подготовленные студенческим активом. Мероприятия, наполненные творческими номерами. Участники т концерты, но и организуют полную за действенность всех студенческих групп. Формируются творческие команды, журналисты, дизайнеры, музыканты, танцоры, определяется режиссёр и диджей. Все мероприятия приурочены со значимыми для обучающихся и педагогических работников знаменательными датами (День Учителя, Новый год, день, День Победы и т.д.);

➤торжественные ритуалы посвящения студентов, символизирующие приобретение ими новых социальных статусов;

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Мероприятия, направленные на формирование у обучающихся положительного отношения к преобразованию общественных и производственных пространств, эстетической и предметной среды общежитий, учебных и производственных помещений:

На уровне образовательной организации:

➤создание фотозон, посвященных праздничным датам, мероприятиям, направленным на пупинизацию рабочей профессии/специальности (дни открытых дверей, мастер-классов)

➤вовлечение обучающихся в процессы преобразования предметно-пространственной среды техникума;

➤формирование чувства позитивного восприятия промышленной эстетики, артефактов технологической культуры, красоты профессионального труда;

➤оформление интерьера помещений колледжа: коридоров, фойе, кабинетов, лабораторий, для проведения квестов, мастер-классов, дней открытых дверей и т.д.

➤оформление коридоров и фасадов зданий традиционным праздникам (День учителя, Новый год, 8 марта, День России и т.д.);

➤оформление коридора героев, посвященного почетным выпускникам образовательного учреждения, героям войн

➤конкурсы плакатов, рисунков, стенгазет к знаменательным датам календаря;

➤участие в благоустройстве территории образовательного учреждения;

➤ оснащение кабинетов, лабораторий и учебно-производственных мастерских современным оборудованием

На уровне городского округа:

➤ участие в акциях «Чистые берега», «Чистый город», благоустройство памятных мест; субботники.

На региональном уровне

➤ участие в акции «Снежный десант»;

➤ участие в мероприятиях и акциях, направленных на формирование безопасной среды

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Осуществление воспитательной деятельности во взаимодействии с родителями (законными представителями) обучающихся, включает:

➤ привлечение родителей (законных представителей) к сотрудничеству в интересах обучающихся в целях формирования единых подходов к воспитанию и создания наиболее благоприятных условий для развития личности каждого обучающегося;

➤ регулярное информирование родителей (законных представителей) об особенностях осуществления образовательного процесса в течение учебного года, основных содержательных и организационных изменениях, о внеурочных мероприятиях и событиях жизни группы;

➤ содействие повышению педагогической компетентности родителей (законных представителей) путём организации целевых мероприятий, оказания консультативной помощи по вопросам обучения и воспитания, личностного развития детей

Модуль «Самоуправление»

Студенческий совет имеет следующие полномочия:

➤ делегировать представителей совета в Управляющий совет колледжа;

➤ делегировать представителей студенческого совета колледжа для участия в Конференции колледжа

➤ участвовать в разработке и (или) согласовании локальных актов, затрагивающих права и законные интересы студентов(слушателей)колледжа;

➤ участвовать в разработке и внесении мотивированных предложений в органы управления колледжем по вопросам оптимизации и совершенствования учебного процесса с учетом интересов студентов колледжа;

➤ участвовать в решении вопросов стипендиального обеспечения и иного материального стимулирования студентов колледжа по основаниям и в порядке, которые установлены нормативными правовыми актами РФ и Московской области, локальными актами колледжа;

➤ участвовать в разработке и реализации системы поощрений студентов за достижения в учебной и внеучебной деятельности;

➤ информировать органы управления колледжем о деятельности студенческих советов в колледже;

➤ участвовать в решении вопросов об отчислении студентов из колледжа в случаях и в порядке, установленных локальными актами колледжа.

➤ Студенческий совет вправе рассматривать и принимать решения по иным вопросам,

Помимо указанных в Положении и если эти вопросы отнесены к компетенции Студенческого совета, Уставом колледжа и другими специальными локальными актами колледжа, предусматривающими участие органов студенческого самоуправления в принятии тех или иных решений.

Деятельность студенческого совета осуществляется по следующим направлениям:

Студенческое объединение «Союз студентов», которое включает в себя направления студенческого развития:

➤ «Союз труда» - отряд работает в направлении профориентации школьников (организация и проведения дней открытых дверей, мастер классов, квестов, как на территории образовательной организации, так и на территории школ города. Отряд организован на основе РСО (Российских студенческих отрядов), где совершеннолетние обучающиеся реализуют себя как бойцы Российских студенческих отрядов, а также курируют работу несовершеннолетних обучающихся.

➤ «Союз Добра» - волонтерский отряд, осуществляющий свою деятельность в добровольчестве.

➤ «Союз спорта» - организация работы спортивного клуба «Союз», организация спортивных соревнований для лиц с ОВЗ, участие в спортивных мероприятиях города, региона, благотворительные забеги и т.д.

➤ «Союз ЗОЖ» - организация работы в направлении формирования здорового образа жизни. Создание буклетов, информационных листов, проведение мероприятий, круглых столов со школьниками и студентами.

➤ «Союз Патриот» - организация работы патриотической направленности. Формирование четкого представления о чести, долге перед Отечеством. Организация проведения встреч с представителями городских объединений.

➤ «Союз журналистов» - медиа центр. Работа направлена на освещение жизни колледжа.

➤ «Союз наставников» - отряд, реализующий адаптацию обучающихся с ОВЗ, адаптацию первокурсников. Организации перемен, подготовка номеров для участия в мероприятиях, часто совместное выступление на сцене. Контроль посещаемости, успеваемости оказание помощи при представлении прав и разъяснения обязанностей.

➤ «Движение первых»

Модуль «Профилактика и безопасность»

В образовательной организации уделяется большое внимание обеспечению безопасности всех участников образовательного процесса.

Профилактика — это комплекс мер социально-психологического, медицинского и педагогического характера, направленных на нейтрализацию воздействия отрицательных факторов социальной среды на личность, предупреждение противоправных или других отклонений в поведении обучающихся.

Основным механизмом профилактики негативных проявлений и социальных рисков среди обучающихся является воспитательная система образовательной организации — упорядоченная совокупность компонентов воспитательного процесса

(целей, субъектов воспитания, их деятельности, отношений, освоения среды), взаимодействие и интеграция которых обуславливает наличие у образовательной организации (и всех ее структурных подразделений) способности обеспечивать безопасную и комфортную образовательную среду, целенаправленно и эффективно содействовать развитию личности ребенка.

Профилактическая деятельность в образовательной организации является неотъемлемой частью воспитательной деятельности и предусматривает:

- обеспечение безопасности жизнедеятельности обучающихся;
- разработку и реализацию программ и проектов профилактической направленности с участием социальных партнеров (антинаркотические, антиалкогольные, против курения; безопасность в цифровой среде; профилактика вовлечения в деструктивные группы/сообщества/объединения/движения, в том числе в социальных сетях; безопасность дорожного движения; безопасность на воде, безопасность на транспорте; противопожарная безопасность; гражданская оборона; антитеррористическая, антиэкстремистская безопасность и т. д.);
- разработку и реализацию профилактических программ и проектов, направленных на развитие у обучающихся навыков асертивности и стрессоустойчивости, освоение и расширение репертуара позитивных способов самопознания и самореализации.
- организацию деятельности педагогического коллектива по раннему выявлению детей «группы риска», в том числе детей, находящихся в социально опасном положении и/или трудной жизненной ситуации, с целью оказания им своевременной и адресной социально-психолого-педагогической помощи (в т.ч. с привлечением межведомственных ресурсов;
- организацию командной работы по оказанию комплексной педагогической и социально-психологической поддержки обучающимся «группы риска» при участии педагогов-психологов, социальных педагогов, классных руководителей, преподавателей, родителей (законных представителей) с привлечением (в случае необходимости, в установленном порядке) работников социальных служб, правоохранительных органов, органов опеки и т. д.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства колледжа при соблюдении требований законодательства Российской Федерации предусматривает:

- участие представителей организаций-партнёров, работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, государственные, городские, студенческие праздники, торжественные мероприятия и т. п.);
- участие представителей организаций-партнёров, работодателей в проведении отдельных уроков, внеурочных занятий, внеколледжных мероприятий соответствующей тематической направленности;
- проведение на базе организаций-партнёров, работодателей отдельных уроков, занятий, внеколледжных мероприятий, акций воспитательной направленности;

➤ проведение открытых дискуссионных площадок (детских, педагогических, родительских) с представителями организаций-партнёров, работодателей для обсуждений актуальных проблем, касающихся жизни образовательной организации, города, региона, страны;

➤ реализация социальных проектов, совместно разрабатываемых обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами благотворительной, экологической, патриотической, трудовой и т. д. направленности, ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Совместная деятельность педагогических работников, работодателя, социальных партнеров в соответствии с договорами о сотрудничестве и обучающихся по направлению «Профессиональное развитие и трудоустройство» включает профессиональное просвещение, диагностику и консультирование по вопросам профориентации, организацию профессиональных проб обучающихся.

Реализация воспитательного потенциала профориентационной работы колледжа предусматривает:

➤ проведение циклов профориентационных часов, направленных на подготовку обучающегося к осознанному планированию и реализации своего профессионального будущего;

➤ профориентационные игры (симуляции, деловые игры, квесты, кейсы), расширяющие знания о профессиях, особенностях, условиях разной профессиональной деятельности;

➤ экскурсии на предприятия, в организации, дающие начальные представления о профессиях и условиях работы;

➤ посещение профориентационных выставок, ярмарок профессий, тематических профориентационных парков, дней открытых дверей в организациях - партнерах

➤ организацию на базе образовательной организации профессиональных соревнований с участием экспертов из числа работодателей, где обучающиеся могут продемонстрировать свои профессиональные навыки.

➤ совместное с педагогами изучение обучающимися интернет-ресурсов, посвящённых трудоустройству, прохождение онлайн-тестирования, онлайн-собеседования, составлению электронного резюме.

➤ индивидуальное психолого-педагогическое консультирование обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам адаптации, способностей, иных индивидуальных особенностей обучающихся, развитие коммуникативных способностей.

Модуль «Спортивный клуб»

Студенческий спортивный клуб является общественным объединением без образования юридического лица, созданной для достижения социальных и культурных целей, способствующих удовлетворению духовных и иных нематериальных потребностей обучающихся с целью сохранения здоровья в аспекте здоровосозидательной направленности процесса обучения

Реализация воспитательного потенциала через работу спортивного клуба колледжа предусматривает:

- вовлечение обучающихся в систематические занятия физической культурой и спортом;
- формирование у обучающихся потребность в ведении здорового образа жизни;
- умение использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
- пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для профессиональной деятельности;
- сформировать умения использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в аспекте здоровьесозидательной выбранной образовательной траектории развития, включая развитие студенческого самоуправления.
- пропагандировать значение физической культуры, массового спорта и здорового образа жизни;
- организация и проведение спортивных, физкультурных и оздоровительных мероприятий в образовательной организации, в том числе и этапов всероссийских спортивных соревнований среди обучающихся;

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

Для реализации рабочей программы воспитания колледж укомплектован квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего данное направление, педагогов-организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации, а так же на основании локальных актов ОО

- Правила внутреннего трудового распорядка сотрудников ГБПОУ МО “Подольский колледж имени А. В. Никулина”

- Положение о мерах социальной поддержки и стимулирования обучающихся в ГБПОУ МО "Подольский колледж имени А.В. Никулина"
- Положение о волонтерской деятельности ГБПОУ МО "Подольский колледж имени А. В. Никулина"
- Положение о порядке организации и проведении дуального обучения в ГБПОУ МО "Подольский колледж имени А.В. Никулина"
- Положение о родительских собраниях Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области "Подольский колледж имени А. В. Никулина"
- Положение о совете по профилактике безнадзорности и правонарушений среди несовершеннолетних и совершеннолетних ГБПОУ МО "Подольский колледж имени А. В. Никулина"
- Положение о социально-психологической службе Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области "Подольский колледж имени А. В. Никулина"
- Положение о студенческом совете в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Московской области "Подольский колледж имени А. В. Никулина"
- Положение о центре содействия трудоустройству выпускников в ГБПОУ МО "Подольский колледж имени А.В. Никулина"
- Положение об осуществлении функций классного руководителя ГБПОУ МО "Подольский колледж имени А.В. Никулина"
- Положение о волонтерской деятельности ГБПОУ МО "Подольский колледж имени А.В. Никулина"

Для организации воспитательной работы предусмотрено наличие оборудованных помещений:

- для работы органов студенческого самоуправления; проведения культурного студенческого досуга и занятий художественным творчеством, техническое оснащение которых должно обеспечивать качественное воспроизведение фонограмм, звука, видеоизображений, а также световое оформление мероприятия (актовый зал, репетиционные помещения и др.);
- для работы психолого-педагогических и социологических служб (кабинет психолога, кабинет социального педагога);
- объекты социокультурной среды (музей, библиотека, культурно-досуговые центры и другие);
- спортивные сооружения (залы и площадки, оснащённые игровым, спортивным оборудованием и инвентарём).

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

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;

- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

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

3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

Особыми задачами воспитания обучающихся с особыми образовательными потребностями являются:

- налаживание эмоционально-положительного взаимодействия с окружающими для их успешной социальной адаптации и интеграции в общеобразовательной организации
- формирование доброжелательного отношения к обучающимся и их семьям со стороны всех участников образовательных отношений;
- построение воспитательной деятельности с учётом индивидуальных особенностей и возможностей каждого обучающегося;
- обеспечение психолого-педагогической поддержки семей обучающихся, содействие повышению уровня их педагогической, психологической, медико-социальной компетентности.

Процесс воспитания в ГЫПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина» основывается на следующих принципах взаимодействия педагогов и обучающихся:

- личностно-ориентированный и деятельностный подход, включающий ребенка в учебную, здоровьесберегающую, социально-общественную, трудовую и досуговую среду;
- неукоснительное соблюдение законности и прав семьи и ребенка, соблюдения конфиденциальности при нахождении в образовательной организации;
- ориентир на создание в образовательной организации психологически комфортной среды для каждого ребенка и взрослого, без которой невозможно конструктивное взаимодействие обучающихся и педагогов;
- реализация процесса воспитания главным образом через создание в колледже детско-взрослых общностей, объединяющих детей и педагогов яркими и содержательными событиями, общими позитивными эмоциями и доверительными отношениями друг к другу;
- системность, целесообразность и не шаблонность воспитания как условия его эффективности.

Компоненты воспитательной работы реализуются через проведение воспитательских и коррекционных занятий, классных часов и внеурочных занятий, коллективных творческих дел, традиционных общеколледжных мероприятий, реализацию коллективных творческих проектов, через совместные мероприятия со студенческим сообществом, при помощи студенческого отряда «Союз наставников».

Проводятся традиционные мероприятия:

➤ на регулярной основе: оказание консультативной поддержки родителям (законным представителям) по вопросам организации учебного процесса для обучающихся с особыми образовательными потребностями

➤ мероприятия, посвященные Международному дню инвалидов (классные часы, беседы, просмотр видеороликов, мастер-классы «Доброе сердце» (в классах/группах);

➤ мероприятия, приуроченные к Международному дню человека с синдромом Дауна «Солнечные дети»,

➤ фестиваль детского и юношеского творчества «Сияние надежды», спортивные соревнования «Веселые старты», участие в региональных и всероссийских конкурсах.

Обучающиеся с ОВЗ (в том числе с инвалидностью) ежегодно принимают участие в чемпионате профессионального мастерства для людей с инвалидностью «Абилимпикс».

3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся.

Система поощрения, в том числе и финансовая, проявлений активной жизненной позиции и социальной успешности обучающихся ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В.Никулина» способствует формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекает их в совместную деятельность в воспитательных целях. Система проявлений активной жизненной позиции и поощрения социальной успешности обучающихся строится на принципах:

➤ публичности, открытости поощрений (информирование всех обучающихся о награждении, проведение награждений в присутствии значительного числа обучающихся);

➤ соответствия артефактов и процедур награждения укладу жизни колледжа, качеству воспитывающей среды, специфической символике, выработанной и существующей в укладе образовательной организации;

➤ прозрачности правил поощрения (наличие положения о награждениях, неукоснительное следование порядку, зафиксированному в этом документе, соблюдение справедливости при выдвижении кандидатур);

➤ регулирования частоты награждений (недопущение избыточности в поощрениях, чрезмерно большие группы поощряемых и т. п.);

➤ сочетания индивидуального и коллективного поощрения (использование индивидуальных и коллективных наград дает возможность стимулировать как индивидуальную, так и коллективную активность обучающихся, преодолевать межличностные противоречия между обучающимися, получившими и не получившими награду);

➤ привлечения к участию в системе поощрений на всех стадиях представителей студенческого совета образовательной организации, стипендиальной комиссии, сторонние организации, если поощрение инициировалось ими;

3.5 Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса осуществляется в соответствии с целевыми ориентирами ожидаемых результатов воспитания, личностными результатами обучающихся на уровне основного общего образования, установленных ФГОС.

Основным методом анализа воспитательного процесса в ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина» является ежегодный самоанализ воспитательной работы с целью выявления основных проблем и последующего их решения, с привлечением (при необходимости) внешних экспертов, специалистов.

Основные принципы самоанализа воспитательной работы:

- взаимное уважение всех участников образовательных отношений;
- приоритет анализа сущностных сторон воспитания. Ориентирует на изучение, прежде всего, не количественных, а качественных показателей, таких как: сохранение уклада ОО, качество воспитывающей среды, содержание и разнообразие деятельности, стиль общения, характер отношений между педагогами, обучающимися и родителями (законными представителями);
- развивающий характер осуществляемого анализа ориентирует на использование результатов анализа для совершенствования воспитательной деятельности педагогических работников (знания и сохранения в работе цели и задач воспитания, планирования воспитательной работы, адекватного подбора видов, форм и содержания совместной деятельности с обучающимися, коллегами, социальными партнерами);
- распределённая ответственность за результаты личностного развития обучающихся ориентирует на понимание того, что личностное развитие обучающихся — это результат как организованного социального воспитания (в котором колледж участвует наряду с другими социальными институтами), так и их стихийной социализации и саморазвития.

Основные направления анализа воспитательного процесса:

- Результаты воспитания, социализации и саморазвития обучающихся.
- Критерием, на основе которого осуществляется данный анализ, является динамика личностного развития обучающихся в каждой группе.
- Анализ проводится классными руководителями вместе с начальником социально-психологического отдела с последующим обсуждением результатов на методическом объединении классных руководителей или педагогическом совете, совещании. Основным способом получения информации о результатах воспитания, социализации и саморазвития обучающихся является педагогическое наблюдение.

➤ Состояние совместной деятельности обучающихся и взрослых.

Критерием, на основе которого осуществляется данный анализ, является наличие в колледже интересной, событийно насыщенной и личностно развивающей совместной деятельности обучающихся и взрослых.

Анализ проводится начальником социально-психологического отдела, классными руководителями с привлечением актива родителей (законных представителей) обучающихся, студенческого совета. Способы получения информации о состоянии организуемой совместной деятельности обучающихся и педагогических работников могут быть анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями студенческого совета. Результаты обсуждаются на заседании методических объединений классных руководителей или педагогическом совете, совещании.

К обсуждению предлагаются вопросы качества:

- реализации воспитательного потенциала образовательной деятельности;
- организуемой внеурочной деятельности обучающихся;

- деятельности классных руководителей и их групп;
- проводимых общеколледжных основных дел, мероприятий;
- внеколледжных мероприятий;
- создания и поддержки предметно-пространственной среды;
- взаимодействия с родительским сообществом;
- деятельности студенческого самоуправления;
- деятельности по профилактике и безопасности;
- реализации потенциала социального партнёрства;
- деятельности по профориентации и трудоустройства обучающихся;
- работы студенческих спортивных клубов;
- работы студенческих отрядов во всех направлениях их деятельности.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого начальником социально-психологического отдела в конце учебного года, рассматриваются педагогическим советом колледжа

**Календарный план воспитательной работы
ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина
на 2025-2026 учебный год**

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники (целевая аудитория)	Место проведения	Ответственные	Модуль
СЕНТЯБРЬ					
еженедельно	Классные часы «Разговоры о важном»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Классные руководители Советник директора по воспитанию	«Основные воспитательные мероприятия»
В течении года	Участие в проекте «Россия страна возможностей»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Педагог-организатор, студсовет	«Основные воспитательные мероприятия» «Наставничество»
В течении года	Участие в проекте «Знания»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Педагог-организатор, студсовет	«Основные воспитательные мероприятия» «Наставничество»
В течении года	Экскурсии к работодателю	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Педагог-организатор, студсовет	«Социальное партнёрство и участие работодателей» «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»
01.09.2025	День знаний-торжественная линейка	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Педагог-организатор, студсовет Советник директора по воспитанию и взаимодействию	«Основные воспитательные мероприятия» «Организация предметно-пространственной среды» «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

				с детскими общественными объединениями	«Самоуправление»
02.09.2025	Инструктажи по ПДД, правилах поведения на объектах железнодорожного транспорта. Безопасный маршрут	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Кураторы групп	«Кураторство» «Организация предметно-пространственной среды» «Самоуправление» «Профилактика и безопасность»
02.09.2025	Вводный инструктаж студентов-первокурсников. Устав колледжа. Правила внутреннего распорядка.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Кураторы групп	«Кураторство» «Самоуправление» «Профилактика и безопасность» «Социальное партнёрство и участие работодателей» «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»
03.09.2025	День окончания Второй мировой войны	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Педагог-организатор, студсовет Советник директора по воспитанию	«Кураторство» «Организация предметно-пространственной среды» «Самоуправление»
03.09.2025	День солидарности в борьбе с терроризмом	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Педагог-организатор Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими	«Кураторство» «Организация предметно-пространственной среды» «Самоуправление» «Профилактика и безопасность»

				общественными объединениями	
08.09.2025	Встреча студентов первого курса с инспектором ПДН. Тема: «Профилактика радикального поведения в молодежной среде»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Педагог- организатор. Кураторы групп	«Кураторство» «Организация предметно- пространственной среды» «Профилактика и безопасность»
08.09.2025- 12.09.2025	Неделя здоровья	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Кураторы групп Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Основные воспитательные мероприятия» «Кураторство» «Самоуправление»
08.09.2025	Международный день распространения грамотности	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Педагог- организатор, преподаватели русского языка	«Кураторство» «Организация предметно- пространственной среды»
08.09.2025	День финансиста	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Кураторы групп	Кураторство» «Организация предметно- пространственной среды»
10.09.2025	Международный день памяти жертв фашизма	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Педагог- организатор Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими	«Кураторство» «Наставничество» «Организация предметно- пространственной среды»

				общественными объединениями	
16.09.2025	Встреча студентов психологом на тему: «Как преодолеть стресс и научиться учиться?!»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Педагог-психолог	«Профилактика и безопасность»
16.09.2025	Мероприятие, посвященное герою Советского Союза В.В. Талалихину.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Преподаватель истории	«Образовательная деятельность»
19.09.2025	День зарождения российской государственности (приурочен к открытию памятника «Тысячелетние России «В Великом Новгороде императором Александром II)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Преподаватель истории Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Образовательная деятельность»
23.09.2025	Правовая грамотность студентов: «Ответственность за ложное сообщение о теракте; ответственность за участие в несанкционированных митингах»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Педагог-организатор, социальный педагог.	«Профилактика и безопасность»
29.09.2025	День машиностроителя	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский	Педагог-организатор,	«Основные воспитательные мероприятия»

	День токаря		колледж имени А.В. Никулина»	преподаватели спец дисциплин по направлениям	
30.09.2025	День воссоединения Донецкой Народной Республики, Луганской Народной республики, Запорожской и Херсонской области с РФ	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Педагог- организатор Кураторы Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Основные воспитательные мероприятия»
30.09.2024	День СПО/День учителя	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Педагог- организатор, Кураторы групп Студ. совет	«Основные воспитательные мероприятия» «Кураторство» «Самоуправление» «Наставничество»
ОКТЯБРЬ					
еженедельно	Классные часы «Разговоры о важном»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Кураторы Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Кураторство»
В течение месяца	Профилактическое мероприятие о вреде алкогольных напитков	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Социальные педагоги	«Профилактика и безопасность
01.10.2025	Международный день пожилых людей	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский	Педагог- организатор	«Кураторство» «Наставничество»

			колледж имени А.В. Никулина»	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	
01.10.2025	Международный день музыки	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Педагог- организатор	«Кураторство» «Образовательная деятельность»
02.10.2025	День СПО/День учителя	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Педагог- организатор, Кураторы групп	День СПО/День учителя
02.10.2025	Международный день социального педагога	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	студсовет	«Образовательная деятельность» «Наставничество»
03.10.2025	День защиты животных	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Педагог- организатор, преподаватели географии	«Самоуправление» «Наставничество»
03.10.2025	День самоуправления. /День учителя	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Педагог- организатор, студсовет	«Основные воспитательные мероприятия»
06.10.2025	День войск гражданской обороны. Встреча студентов с представителями МЧС	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Преподаватели ОБЖ, педагог- организатор	«Самоуправление» «Профилактика и безопасность

09.10.2025	Мероприятие «Начало обороны Москвы. Подольские курсанты»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Преподаватели истории. Педагог- организатор Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Образовательная деятельность» «Кураторство» «Самоуправление»
10.10.2025	Всемирный день психолога (в России день охраны психического здоровья)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Педагог- организатор. психолог	«Кураторство» «Наставничество» «Самоуправление»
14.10.2025	Беседа в группах первого курса «Безопасность в сети интернет»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Педагог- организатор.	«Профилактика и безопасность
17.10.2025	Мероприятие «Кто такой волонтер?»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Педагог- организатор, студсовет Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Самоуправление»
20.10.2025	Международный день повара	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Педагог- организатор, преподаватели	«Основные мероприятия»

				спец дисциплин по направлениям	
21.10.2025	День отца в России	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Педагог- организатор. Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Кураторство»
01.10.2025- 30.10.2025	Праздник «Посвящение в студенты» Марафон	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Педагог- организатор, студсовет Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Самоуправление»
30.10.2025	День автомобилиста (водителя, шофера)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Преподаватели спец. дисциплин	«Кураторство» «Образовательная деятельность»
НОЯБРЬ					
еженедельно	Классные часы «Разговоры о важном»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Кураторы	«Кураторство»
В течение месяца	Участие студентов колледжа в Универсиаде.	Обучающиеся	МБУ «СПОРТ- СЕРВИС» Подольск, МУ	Участие студентов	Обучающиеся

			Спортивный комплекс «Труд»	колледжа в Универсиаде.	
В течение месяца	Профориентационные мероприятия с абитуриентами	Обучающиеся	Общеобразовательные школы г.о. Подольск	Педагог-организатор	«Самоуправление»
В течение месяца	Национальный чемпионат «Абилимпикс»	Обучающиеся	Зарегистрированные площадки Московской области	Преподаватели	«Наставничество» «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»
В течение месяца	Национальный чемпионат «Профессионалы»	Обучающиеся	Зарегистрированные площадки Московской области	Преподаватели	«Наставничество» «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»
В течение месяца	Городской фестиваль профессионального мастерства «Лучший по профессии»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Преподаватели	«Социальное партнёрство и участие работодателей» «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»
05.11.2025	День народного единства	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Преподаватели истории. Педагог-организатор	«Образовательная деятельность»
07.11.2025	День памяти погибших при исполнении служебных обязанностей сотрудников органов внутренних дел России	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Кураторы, педагог-организатор. Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Основные воспитательные мероприятия» «Самоуправление»

11.11.2025	День экономиста	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Педагог- организатор, преподаватели спец дисциплин по направлениям	«Основные воспитательные мероприятия»
18.11.2025	Инструктажи по правилам поведения на водных объектах во время ледостава.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Кураторы, педагог- организатор.	«Профилактика и безопасность»
20.11.2025	День начала Нюрнбергского процесса	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Педагог- организатор. Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Основные воспитательные мероприятия» «Самоуправление»
26.11.2025	День матери в России	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Кураторы, педагог- организатор Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Кураторство» «Самоуправление»
28.11.2025	День Государственного герба Российской Федерации	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Преподаватели, педагог- организатор Советник директора по воспитанию и	«Основные воспитательные мероприятия» «Самоуправление»

				взаимодействию с детскими общественными объединениями	
ДЕКАБРЬ					
еженедельно	Классные часы «Разговоры о важном»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Кураторы Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Кураторство»
В течение месяца	Профориентационные мероприятия с абитуриентами	Обучающиеся	Общеобразовательные школы г.о. Подольск	Педагог-организатор.	«Социальное партнёрство и участие работодателей» «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»
02.12.2025	Международный день борьбы со СПИДОМ. Акция «СТОП ВИЧ СПИД» Лекция.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Преподаватели. Кураторы групп, педагоги-организаторы. Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Основные воспитательные мероприятия» «Самоуправление»
03.12.2025	День неизвестного солдата	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Преподаватели истории, педагог-организатор Советник директора по	«Основные воспитательные мероприятия» «Самоуправление»

				воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	
03.12.2025	Международная акция «Письмо победы»	Обучающиеся	https://волонтерь.победы.рф/	Преподаватели истории, литературы, педагог-организатор Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Основные воспитательные мероприятия»
04.12 2025	Международный день информатика	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Кураторы, педагог-организатор. Педагог-организатор, преподаватели спец дисциплин по направлениям	«Основные воспитательные мероприятия»
04.12.2025	Международный день инвалидов	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Кураторы групп, педагог-организатор. Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими	«Самоуправление»

				общественными объединениями	
05.12.2025	Урок мужества, посвященный началу контрнаступления советских войск под Москвой.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Преподаватели истории, педагог-организатор Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Организация предметно-пространственной среды» «Образовательная деятельность»
05.12.2025	День добровольца (волонтера) в России	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Кураторы групп, педагог-организатор.	«Самоуправление»
08.12.2025	Международный день художника	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Кураторы групп, педагог-организатор.	Модуль «Развитие творческого и интеллектуального потенциала студентов»
09.12.2025	День Героев Отечества, всероссийская акция	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина» https://волонтер.ypobedy.rf/	Преподаватели истории, педагог-организатор Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Организация предметно-пространственной среды» «Образовательная деятельность»

10.12.2025	День прав человека Международный день борьбы с коррупцией.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Кураторы, педагог- организатор Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Организация предметно- пространственной среды» «Образовательная деятельность»
12.12.2025	День Конституции Российской Федерации	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Кураторы, педагог- организатор. Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Организация предметно- пространственной среды» «Образовательная деятельность» «Самоуправление»
15.12.2025- 19.12.2025	Профилактическое мероприятие «Безопасное использование пиротехнических средств»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Кураторы, педагог- организатор.	«Профилактика и безопасность» «Самоуправление»
22.12.2025	День энергетика	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Кураторы, педагог- организатор. Педагог- организатор, преподаватели спец дисциплин по направлениям	«Основные воспитательные мероприятия»

25.12.2025	День принятия Федеральных конституционных законов о Государственных символах Российской Федерации	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Кураторы, педагог-организатор. Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Организация предметно-пространственной среды» «Образовательная деятельность» «Самоуправление»
26.12.2025	День спасателя РФ	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Советник директора, педагог-организатор.	«Основные воспитательные мероприятия»
22.12.2025- 29.12.2025	Праздничные концерты к Новому году	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Кураторы, педагог-организатор. Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Самоуправление» «Основные воспитательные мероприятия»
ЯНВАРЬ					
еженедельно	Классные часы «Разговоры о важном»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Кураторы Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Кураторство»

В течение месяца	Профориентационные мероприятия с абитуриентами	Обучающиеся	Общеобразовательные школы г.о. Подольск	педагог-организатор.	«Социальное партнёрство и участие работодателей» «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»
12.01.2026	Классные часы, направленные на повторение правил безопасного поведения	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Кураторы, педагог-организатор.	Кураторство» «Профилактика и безопасность»
23.01.2026	Концерт День российского студента «Татьянин день»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Кураторы, педагог-организатор.	«Самоуправление»
26.01.2026	Международный день без интернета	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Кураторы, педагог-организатор.	«Самоуправление»
27.01.2026	День полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады (27 января 1944)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Преподаватели истории, педагог-организатор Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Самоуправление» Кураторство»

27.01.2026	День освобождения Красной армией крупнейшего «лагеря смерти» Аушвиц-Биркенау (Освенцима) - День памяти жертв Холокоста	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Преподаватели истории, педагог-организатор Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Организация предметно-пространственной среды» «Образовательная деятельность» «Самоуправление»
27.01.2026	Проект «Без срока давности». Всероссийский конкурс сочинений «Без срока давности»	Обучающиеся	https://edu.gov.ru/activity/main_activities/no-statute-of-limitation/essay-competition/	Преподаватели русского языка и литературы Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Образовательная деятельность»
30.01.2026	Профилактическое мероприятие «По ту сторону облака: электронные сигареты и вейп»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Социальные педагоги	«Профилактика и безопасность»
ФЕВРАЛЬ					
еженедельно	Классные часы «Разговоры о важном»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Кураторы Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими	Кураторство»

				общественными объединениями	
В течение месяца	Профориентационн ые мероприятия с абитуриентами	Обучающиеся	Общеобразовате льные школы г.о. Подольск	педагог- организатор.	«Социальное партнёрство и участие работодателей» «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»
В течение месяца	Спортивная Универсиада г.о. Подольск	Обучающиеся	МБУ «СПОРТ- СЕРВИС» Подольск, МУ Спортивный комплекс «Труд»	Преподаватель физкультуры, педагог- организатор.	«Спортивный клуб»
02.02.2026	День воинской славы России	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Преподаватели истории, педагог- организатор Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Самоуправление»
03.02.2026	День разгрома советскими войсками немецко- фашистских войск в Сталинградской битве	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Преподаватели истории, педагог- организатор Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими	«Самоуправление» Кураторство» «Образовательная деятельность»

				общественными объединениями	
07.02.2026	Всемирный день балета.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Преподаватели истории, педагог-организатор	«Организация предметно-пространственной среды» «Образовательная деятельность» «Самоуправление»
09.02.2026	День российской науки	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Преподаватели истории, педагог-организатор	«Организация предметно-пространственной среды»
10.02.2026	Мероприятие, посвященное профилактике явлений экстремизма и терроризма в молодежной среде	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Социальные педагоги и педагоги-психологи	«Профилактика и безопасность» «Самоуправление»
13.02.2026	День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества,	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Преподаватели истории, ОБЖ педагог-организатор Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Самоуправление» «Кураторство» «Образовательная деятельность»
20.02.2026	Международный день родного языка	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Преподаватели русского языка, педагог-организатор.	«Самоуправление»
20.02.2026	Мероприятия, приуроченные ко	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский	Преподаватель физкультуры,	«Спортивный клуб»

	Дню Защитника Отечества. Всероссийская акция, посвященная Дню Героев отечества		колледж имени А.В. Никулина» https://волонтерь.рф/	педагог- организатор.	
МАРТ					
еженедельно	Классные часы «Разговоры о важном»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Кураторы Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Кураторство»
В течение месяца	Профориентационн ые мероприятия с абитуриентами	Обучающиеся	Общеобразовате льные школы г.о. Подольск	педагог- организатор.	«Социальное партнёрство и участие работодателей» «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»
В течение месяца	Спортивная Универсиада г.о. Подольск	Обучающиеся	МБУ «СПОРТ- СЕРВИС» Подольск, МУ Спортивный комплекс «Труд»	Преподаватель физкультуры, педагог- организатор.	«Спортивный клуб»
03.03.2026	Мероприятие «Подвиг 6 роты»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Преподаватели ОБЖ, педагог- организатор	«Самоуправление» «Организация предметно- пространственной среды»
06.03.2026	Концерт к празднику 8 Марта	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Кураторы, педагог- организатор.	«Самоуправление» «Основные воспитательные мероприятия»

18.03.2026	«Весна на полуострове» мероприятия по Крыму	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Преподаватели, педагог-организатор Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Самоуправление» «Основные воспитательные мероприятия»
20.03.2026	Всемирный день поэзии	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Преподаватели, педагог-организатор	«Самоуправление»
23.03.2026	День памяти погибших при террористической атаке в Крокус сити холл	обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Преподаватели, педагог-организатор. Студенческий актив	«Самоуправление» «Основные воспитательные мероприятия»
23.03.26-27.03.2026	Конкурс «Мисс Весна-2025»	Обучающиеся	МУ «Дворец Молодёжи»	педагог-организатор.	«Самоуправление» «Основные воспитательные мероприятия»
25.03.2026	Открытый урок Час Земли	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	педагог-организатор.	«Социальное партнёрство и участие работодателей» «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»
27.03.2026	Всемирный день театра	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	педагог-организатор.	Модуль «Духовно-нравственное и эстетическое воспитание»
АПРЕЛЬ					
еженедельно	Классные часы «Разговоры о важном»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский	Кураторы Советник директора по	«Кураторство»

			колледж имени А.В. Никулина»	воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	
В течение месяца	Профориентационные мероприятия с абитуриентами	Обучающиеся	Общеобразовательные школы г.о. Подольск	педагог-организатор.	«Социальное партнёрство и участие работодателей»
В течении месяца	Мероприятия, приуроченные к фестивалю «Студенческая весна»	Обучающиеся	Гуманитарно-технический колледж «Знание»	Преподаватели, педагог-организатор	«Самоуправление»
В течение месяца	Субботники по благоустройству территории Колледжа	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Кураторы, педагог-организатор.	«Самоуправление» «Основные воспитательные мероприятия»
В течение месяца	Акция «Чистая река»	Обучающиеся	Побережье реки Пахры	Кураторы, педагог-организатор.	«Самоуправление» «Основные воспитательные мероприятия»
В течение месяца	Акция «Чистый лес»	Обучающиеся	Парк Ёлочки	Кураторы, педагог-организатор.	«Самоуправление» «Основные воспитательные мероприятия»
02.04.2026	Марафон «Зажги синим в рамках продвижения социального медиа проекта «Я волонтер»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Кураторы, педагог-организатор. Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Самоуправление»

07.04.2026	Всемирный день здоровья	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Кураторы, педагог-организатор.	«Кураторство» «Профилактика и безопасность» «Самоуправление»
10.04.2026	День космонавтики	Обучающиеся	Концертный зал Администрации г.о. Подольск	Кураторы, педагог-организатор.	«Самоуправление»
17.04.2026	День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Преподаватели истории, педагог-организатор Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Самоуправление» «Основные воспитательные мероприятия»
17.04.2026	Историка просветительская акция «Диктант победы»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина» https://диктантпобеды.рф/	педагог-организатор Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Основные воспитательные мероприятия»
22.04.2026	Всемирный день Матери-Земли	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Кураторы, педагог-организатор.	«Самоуправление» «Основные воспитательные мероприятия»
20.04.2026-01.05.2026	Акция «Всероссийский субботник»	Обучающиеся, преподаватели	https://волонтерьпобеды.рф/	Кураторы, педагог-организатор	«Самоуправление» «Основные воспитательные мероприятия»

				Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	
28.04.2026	День российского парламентаризма	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Кураторы, педагог- организатор.	«Кураторство» «Самоуправление»
МАЙ					
еженедельно	Класные часы «Разговоры о важном»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Кураторы Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Кураторство»
В течение месяца	Профориентационн ые мероприятия с абитуриентами	Обучающиеся	Общеобразовате льные школы г.о. Подольск	педагог- организатор.	«Социальное партнёрство и участие работодателей»
04.05.2026	Праздник Весны и Труда	Обучающиеся	Общеобразовате льные школы г.о. Подольск	педагог- организатор. Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Социальное партнёрство и участие работодателей»

05.05.2026	Всероссийская акция «Окна Победы»	Обучающиеся	https://окнапобеды.будвдвижения.рф/	педагог-организатор. Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Основные воспитательные мероприятия»
04.05.2026-12.05.2026	Участие в мероприятиях, приуроченных к 80-летию победы над Фашизмом акции	Обучающиеся	Сквер Поколений г.о. Подольск	Кураторы, педагог-организатор Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Самоуправление» «Основные воспитательные мероприятия»
07.05.2026	Всероссийская акция «Георгиевская ленточка»	Обучающиеся	https://волонтерыпобеды.рф/	педагог-организатор Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Самоуправление» «Основные воспитательные мероприятия»
07.05.2026	Всероссийский урок памяти «Георгиевская лента- символ воинской славы»	Обучающиеся	https://волонтерыпобеды.рф/	Преподаватели истории	«Основные воспитательные мероприятия» «Образовательная деятельность»

15.05.2026	Международный день музеев	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Кураторы, педагог-организатор	«Самоуправление» «Основные воспитательные мероприятия»
19.05.2026	День детских общественных организаций России	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Кураторы, педагог-организатор Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Самоуправление» «Основные воспитательные мероприятия»
22.05.2026	День славянской письменности и культуры	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Кураторы, преподаватели русского языка и литературы	«Самоуправление» «Основные воспитательные мероприятия»
27.05.2026	Мероприятие на тему: «Противодействие явлениям экстремизма в молодежной среде. Правовое просвещение студентов»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Кураторы, педагог-организатор, преподаватель ОБЖ Социальный педагог	«Профилактика и безопасность»
27.05.2026	День сварщика	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Педагог-организатор Преподаватели спец. дисциплин	«Образовательная деятельность»
ИЮНЬ					

01.06.2026 02.06.2026	День защиты детей.	Обучающиеся	Бульвар Юности г.о. Подольск	Кураторы, педагог- организатор Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Самоуправление» «Спортивный клуб»
05.06.2026	День эколога	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Преподаватели, педагог- организатор	«Самоуправление»
08.06.2026	Акция «Колледж читает Пушкина» День русского языка	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Преподаватели, педагог- организатор	«Самоуправление» «Образовательная деятельность»
11.06.2026	Класные часы на тему: «День России»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Кураторы, педагог- организатор Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Самоуправление» «Кураторство»
22.06.2026	День памяти и скорби Всероссийская акция «Свеча памяти»	Обучающиеся	Площадь Славы Вечный огонь https://волонтерь ypobedy.ru/	Преподаватели, педагог- организатор Советник директора по воспитанию и	«Самоуправление»

				взаимодействию с детскими общественными объединениями	
26.06.2026	День молодежи	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Преподаватели, педагог-организатор Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Самоуправление» «Кураторство»
ИЮЛЬ					
01.07.2026-04.07.2026	Торжественное вручение дипломов	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»	Кураторы, педагог-организатор Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Самоуправление»
Дополнительные мероприятия					
Мероприятия гражданско-патриотической направленности					
04.11 2025	Всероссийский проект «Хранители истории»	Обучающиеся	https://будьдвигении.рф/	Студенческий актив. Педагог-организатор. Советник директора по	«Самоуправление»

				воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	
27.01.2026	Всероссийская акция памяти «Блокадный хлеб»	Обучающиеся	https://волонтерь.победы.рф/	Студенческий актив. Педагог-организатор. Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Самоуправление»
9.05.2026	Всероссийская патриотическая акция «Поклонимся великим тем годам»	Обучающиеся	https://трудкрт.рф/	Студенческий актив. Педагог-организатор. Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Самоуправление»
Июнь 2026	Международный слет молодежи «Мир, где нет чужих»	Обучающиеся	https://vk.com/world_one_at_all	Студенческий актив. Педагог-организатор. Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими	«Самоуправление»

				общественными объединениями	
05.12. 2025	Всероссийский проект «Благо твори»	Обучающиеся	<a href="https://будьдви
жении.рф/">https://будьдви жении.рф/	Студенческий актив. Педагог- организатор. Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Самоуправление»
Мероприятия творческой направленности					
01.10.2025- 27.03.2026	Всероссийский проект «Звучи»	Обучающиеся	<a href="https://будьдви
жении.рф/">https://будьдви жении.рф/	Студенческий актив. Педагог- организатор. Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Самоуправление»
27.06.2026	XXXIII (IV) Всероссийский фестиваль «Российская студенческая весна» профессиональных образовательных организаций	Обучающиеся	<a href="https://studvesna.
ruy.ru/">https://studvesna. ruy.ru/ https://ruy.ru/	Студенческий актив. Педагог- организатор. Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Самоуправление»

27.08.2026	Всероссийский проект «Знание кино»	Обучающиеся	https://kino.znani-erussia.ru/	Студенческий актив. Педагог-организатор. Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Самоуправление»
27.08.2026	Сезон Всероссийской Юниор-Лиги КВН; Международный фестиваль команд КВН	Обучающиеся	https://www.ruu.ru/projects/vserossiyskaya-yunior-liga-kvn/ https://vk.com/juniorkvn https://t.me/detskiykv	Студенческий актив. Педагог-организатор. Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Самоуправление»
Мероприятия, посвященные безопасности жизнедеятельности и ЗОЖ					
Сентябрь 2025	Всероссийский проект «Вызов первых»	Обучающиеся	https://будьдвигении.рф/	Студенческий актив. Педагог-организатор. Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Самоуправление»

Сентябрь 2025	Всероссийский проект «Безопасность в движении»	Обучающиеся	https://будьдвижении.рф/	Студенческий актив. Педагог-организатор. Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Самоуправление»
7.04.2026	Всероссийская акция «Будь здоров»	Обучающиеся	https://vk.com/volmedic?ysclid=lmui2vps219582221	Студенческий актив. Педагог-организатор. Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Самоуправление»
25.03.2026-05.06.2026	Всероссийский проект «Юннаты первых»	Обучающиеся	https://будьдвижении.рф/	Студенческий актив. Педагог-организатор. Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Самоуправление»
Мероприятия добровольческой направленности					
05.12.2025.	Всероссийский проект «Лига вожатых»	Обучающиеся	https://вожатый.рф/	Студенческий актив. Педагог-организатор.	«Самоуправление»

				Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	
05.12.2025.	Всероссийская общественно- государственная инициатива «Горячее сердце»	Обучающиеся	https://cordis.fondsci.ru/ https://cordis.fondsci.ru/urok-muzhestva/ https://vcht.center/events/go-ryachee-serdtce/	Студенческий актив. Педагог- организатор. Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Самоуправление»
27.06.2026	Программа для обучающихся СПО «Команда первых»	Обучающиеся	https://будьвдвжени.рф/	Студенческий актив. Педагог- организатор. Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Самоуправление»
27.06.2026	Проект по популяризации традиционной культуры народов России и укреплению межкультурного	Обучающиеся	https://vk.com/programma_mi_vmeste https://ruy.ru/projects/my-vmeste/ https://t.me/mivmeste_rsm	Студенческий актив. Педагог- организатор. Советник директора по воспитанию и взаимодействию	«Самоуправление»

	диалога в молодежной среде «Разные. Смелые. Молодые.»			с детскими общественными объединениями	
27.06.2026	Профориентационн ый марафон «Простой свой путь в мир психологии»	Обучающиеся	https://mgppu.ru/	Студенческий актив. Педагог- организатор. Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	«Самоуправление»

Педагог – организатор ОП1 _____ /Акимова Е.Д.

Педагог – организатор ОП3 _____ / Сидоренко И.В.

Педагог – организатор ОП4 _____ /

Педагог – организатор ОП2 _____ /

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ/СПЕЦИАЛЬНОСТИ УГПС
07.00.00. АРХИТЕКТУРА**

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.3. Целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии/специальности
Гражданское воспитание
– понимающий значение своей профессиональной сферы деятельности для культурного, научного и социально-экономического развития страны;
– осознанно проявляющий гражданскую активность в культурной и социальной жизни г.о. Подольск Московской области;
Патриотическое воспитание
– сознающий ответственность перед российским обществом, которая накладывается выбранным направлением обучения, за характер транслируемых в процессе самовыражения ценностей;
– стремящийся распространять традиционные духовно-нравственные и патриотические ценности русского народа, способствующие формированию неприятия любых форм экстремизма и разжигания межэтнических и межрелигиозных конфликтов;
Духовно-нравственное воспитание
– сознающий значимость направления обучения для сохранения и трансляции традиционных духовно-нравственных ценностей, в том числе семейных, многонационального народа Российской Федерации;
– проявляющий осознанное стремление к распространению в процессе самовыражения традиционных духовно-нравственных начал многонационального народа Российской Федерации;
Эстетическое воспитание
– сознающий значимость выбранного направления обучения для повышения эстетической составляющей в жизни русского общества;
– осознанно стремящийся к улучшению эстетической привлекательности окружающего пространства;

– признающий значимость учета традиционных духовно-нравственных ценностей российского народа при самовыражении в искусстве;
– признающий значимость и ценность и проявляющий деятельное уважение к исторически-сложившемуся у различных народов Российской Федерации представлению об эстетике, к формам прикладного искусства, архитектуры и нематериальной культуры;
– использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности;
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
– демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности;
– стремящийся к трансляции в процессе творческого самовыражения ценности здорового образа жизни, неприятия вредных привычек;
– понимающий ценность для собственного здоровья и здоровья окружающих соблюдения техники безопасности при проведении работ;
Профессионально-трудовое воспитание
– применяющий знания о нормах выбранного направления обучения, всех ее требований и выражающий готовность деятельно участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой;
– сознающий ценность и уважающий творческое самовыражение коллег;
– готовый к освоению новых компетенций в профессиональной сфере, реконструированию и применению технологий предшествующих эпох и технологических укладов;
– готовый к выполнению нестандартных работ в соответствии с поставленными профессиональными задачами;
Экологическое воспитание
– ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности;
– сознающий ценность и готовый к экологически-рациональной организации рабочего пространства;
– понимающий важность своей специальности для пропаганды экологической культуры;
Ценности научного познания

- | | |
|---|--|
| – | принимающий участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности |
| – | сознающий и понимающий критерии научности гуманитарного, в том числе исторического, знания; |

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по профессии/специальности

Модуль «Образовательная деятельность»

– внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности.
– использование воспитательных возможностей практик для формирования позитивного отношения обучающихся к традиционным духовно-нравственным ценностям русского народа;
– использование воспитательных возможностей курса «Россия – моя история»;

Модуль «Кураторство»

– инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности;
– организация социально-значимых проектов профессиональной направленности, способствующих личностному развитию обучающихся и дающих возможности для самореализации в рамках выбранного направления обучения

Модуль «Наставничество»

– мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций.
– организация под руководством наставника социально-значимых проектов по направлению дизайн и архитектура

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии/специальности»

– проведение профессиональных праздников (в том числе региональных) с активным включением обучающихся – мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты, встречи с известными представителями специальности дизайн и архитектура г.о Подольск круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров.

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

– организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии специальности Дизайн(Архитектурный дизайн), выдающихся деятелей имеющей отношение к специальности, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о
--

предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к специальности

– размещение, поддержание, обновление на территории колледжа выставочных объектов, ассоциирующихся Дизайн (Архитектурный дизайн);

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

– проведение встреч с работающими по специальности Дизайн(Архитектурный дизайн) родителями обучающихся,

– использование в воспитательной работе примеров трудовых династий специальности;

Модуль «Профилактика и безопасность»

– реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по специальности

– организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с Дизайном (Архитектурным дизайном)

– поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

– организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения специальность

– организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных *профессии /специальности*: презентаций, лекций, акций;

– реализация социальных проектов по специальности, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами;

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

– организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к специальности (День среднего профессионального образования, , День единения народов, День строителя);

– участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по выбранному направлению обучения
– проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик;
– организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по специальности;
– проведение мероприятий, направленных на популяризацию правил работы с цифровым оборудованием, грамотного использования ресурсов в сети Интернет;

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

- реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности;
- распределение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации;

Привлечение социальных партнеров

- привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

- Правила внутреннего трудового распорядка сотрудников ГБПОУ МО “Подольский колледж имени А. В. Никулина”
- Положение о мерах социальной поддержки и стимулирования обучающихся в ГБПОУ МО "Подольский колледж имени А.В. Никулина"
- Положение о волонтерской деятельности ГБПОУ МО “Подольский колледж имени А. В. Никулина”
- Положение о порядке организации и проведении дуального обучения в ГБПОУ МО “Подольский колледж имени А.В. Никулина”
- Положение о родительских собраниях Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области “Подольский колледж имени А. В. Никулина”
- Положение о совете по профилактике безнадзорности и правонарушений среди несовершеннолетних и совершеннолетних ГБПОУ МО “Подольский колледж имени А. В. Никулина”
- Положение о социально-психологической службе Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области “Подольский колледж имени А. В. Никулина”
- Положение о студенческом совете в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Московской области “Подольский колледж имени А. В. Никулина”
- Положение о центре содействия трудоустройству выпускников в ГБПОУ МО “Подольский колледж имени А.В. Никулина”

- Положение об осуществлении функций классного руководителя ГБПОУ МО "Подольский колледж имени А.В. Никулина"
- Положение о волонтерской деятельности ГБПОУ МО "Подольский колледж имени А.В. Никулина"

Сетевая форма организации образовательного процесса, сотрудничество с социальными партнерами

– договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями;
– сетевая форма организации образовательного процесса и активное взаимодействие с профильными предприятиями, организациями и институтами, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования:

3.3 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

- публичное, открытое поощрение (информирование всех обучающихся о награждении, проведение награждений в присутствии значительного числа обучающихся);
– участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с
– соответствия артефактов и процедур награждения укладу жизни колледжа, качеству воспитывающей среды, специфической символике, выработанной и существующей в укладе образовательной организации;
– прозрачности правил поощрения (наличие положения о награждениях, неукоснительное следование порядку, зафиксированному в этом документе, соблюдение справедливости при выдвижении кандидатур);
– регулирования частоты награждений (недопущение избыточности в поощрениях, чрезмерно большие группы поощряемых и т. п.);
– сочетания индивидуального и коллективного поощрения (использование индивидуальных и коллективных наград дает возможность стимулировать как индивидуальную, так и коллективную активность обучающихся, преодолевать межличностные противоречия между обучающимися, получившими и не получившими награду);
- привлечения к участию в системе поощрений на всех стадиях представителей студенческого совета образовательной организации, стипендиальной комиссии, сторонние организации, если поощрение инициировалось ими;

Формы поощрения:

– сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.;

3.4 Анализ воспитательного процесса

– анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по специальности дизайн (Архитектурный дизайн)

Примерный календарный план воспитательной работы по

В ходе планирования воспитательной работы все мероприятия профессиональной направленности включены в **план воспитательной работы**. Обязательным пунктом учитывается воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом направления обучения

Россия – страна возможностей <https://rsv.ru/>;

Российское общество «Знание» <https://znanierussia.ru/>;

Российский Союз Молодежи <https://www.ruy.ru/>;

Российское Содружество Колледжей <https://rosdk.ru/>;

Ассоциация Волонтерских Центров <https://авц.рф/>;

Всероссийский студенческий союз <https://rosstudent.ru/>;

Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/>

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;

