

Департамент образования и науки Тюменской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум»

**Рассмотрено:**

на заседании педагогического  
совета

Протокол 16

от «31» 05 2023 года

**Утверждено:**

Приказ директора

ГАПОУ ТО «Тобольский  
многопрофильный техникум»

№ 460

от «30» 05 2023 года



**АДАптиРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА  
профессионального обучения и  
социально-профессиональной адаптации**  
(для выпускников школ, обучающихся по специальным  
коррекционным программам VIII вида)

по профессиям:

**13249 Кухонный рабочий;  
12882 Комплектовщик товаров**

Программа профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации для выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам VIII вида (адаптивная, далее – программа) составлена государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум» (далее – ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум») на основании:

- перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 513 от 02 июля 2013г.;
- с учетом требований единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51 Раздел «Торговля и общественное питание», утвержден постановлением Минтруда РФ, от 05.03.2004 N 30;

СОГЛАСОВАНО:

И.П. Смородинова Л.Ф.

«И.П. Смородинова Л.Ф./

«И.П. Смородинова Л.Ф.» \_\_\_\_\_ 2023г.



Рассмотрена на заседании цикловой комиссии педагогических работников  
технологического отделения  
Протокол № 9 от «25» мая 2023г.  
Председатель цикловой комиссии: Е.М. Чубукова

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Общие положения</b>	<b>4</b>
1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы	4
1.2. Требования к поступающим (абитуриентам)	6
<b>2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО</b>	<b>9</b>
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	9
2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности	9
2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО	9
2.4. Результаты реализации АОППО	9
2.5. Структура АОППО	13
2.6. Трудоемкость АОППО	13
2.7. Сроки освоения АОППО	13
<b>3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОППО</b>	<b>13</b>
3.1. Учебный план	13
3.2. Календарный учебный график	13
3.3. Рабочая программа воспитания	14
3.4. Календарный план воспитательной работы	14
3.5. Программы дисциплин адаптационного цикла	14
3.6. Программы дисциплин общепрофессионального цикла	14
3.7. Программы профессиональных модулей профессионального цикла	14
3.8. Программы практик	14
3.9. Программа дисциплины ФК.00. Физическая культура	14
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО</b>	<b>14</b>
4.1. Текущий контроль	14
4.2. Промежуточная аттестация	14
4.3. Квалификационный экзамен	14
<b>5. Обеспечение специальных условий для обучающихся</b>	<b>14</b>
5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения	<b>14</b>
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение	<b>15</b>
5.3. Материально-техническое обеспечение	<b>15</b>
<b>6. Требования к организации практики обучающихся</b>	<b>16</b>
<b>7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с ОВЗ</b>	<b>16</b>
<b>Приложения</b>	
Приложение 1. Учебный план	
Приложение 2. Календарный учебный график	
Приложение 3. Рабочая программа воспитания	
Приложение 4. Календарный план воспитательной работы	
Приложение 5. АД. 01 Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации	
Приложение 6. Программа дисциплины ОП.01 Основы трудового законодательства	
Приложение 7. Программа дисциплины ОП.02 Основы экономики	
Приложение 8. Программа дисциплины ОП.03 Охрана труда	
Приложение 9. Программа дисциплины ОП.04 Производственная санитария и гигиена труда	
Приложение 10. Программа профессионального модуля ПМ.01 Модуль по профессии Кухонный рабочий	
Приложение 11. Программа профессионального модуля ПМ.02 Модуль по профессии Комплектовщик товаров	
Приложение 12. Программа дисциплины ФК.00. Физическая культура	

## **1. Общие положения**

Программа профессионального обучения и социальной адаптации обучающихся направлена на организацию эффективного профессионального обучения и социализации групп молодежи, не имеющих среднего (полного) общего образования, выработку единых подходов к получению востребованных профессиональных и социальных навыков и компетенций, формирование гибких образовательных траекторий для обучающихся и их консультационное сопровождение.

Программа профессионального обучения и социальной адаптации разработана для обучающихся из числа выпускников вспомогательных школ, обучающихся по специальным (коррекционным) программам VIII вида.

Для разработки адаптированной образовательной программы привлекались психолог и социальный педагог.

Численность обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в учебной группе устанавливается до 15 человек.

## **Цели и задачи программы**

### **Цель программы:**

- удовлетворение потребности в профессиональном обучении лиц, из числа выпускников школ, освоивших специальные (коррекционные) программы 8 вида, получивших рекомендации муниципальных (областной) ПМПК для прохождения профессионального обучения.

### **Задачи программы:**

- предоставление возможности освоения обучающимися нескольких профессий в соответствии с потребностями рынка труда, возможностями и интересами выпускников и сформированными (рекомендованными) перечнями;
- подготовка обучающихся к эффективному поведению на рынке труда, формированию навыков коллективной работы и соблюдению трудового законодательства;
- предоставление индивидуального психолого-педагогического сопровождения и консультирования обучающихся и их законных представителей;
- создание в образовательной организации условий, необходимых для профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), их социализации и адаптации;
- создание единых подходов к организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения для данной категории обучающихся.
- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

### **1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы**

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

1. Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273-ФЗ.
2. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020г. №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями).

4. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 04.08.2014г. №515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности.
5. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса» от 18.03.2014г. №06-281.
6. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020г №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»).
7. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 11.02.2019 «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)»).
8. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 № ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»).
9. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31.08.2020г. № ДГ-1342/07 Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).
10. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (Постановления Минтруда РФ от 5 марта 2004 г. № 30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих», выпуск 51, раздел: «Торговля и общественное питание»
11. Методические рекомендации Министерства образования и науки РФ по разработке и реализации адаптивных образовательных программ СПО от 20.04.2015г. № 06-830 вн
12. Устав ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум», утвержденный директором Департамента образования и науки Тюменской области (приказ от 23.08.2018г. № 535/ОД).

#### **Используемые термины, определения, сокращения.**

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

**Заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК)** - документ, в котором отражены необходимые специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья. Инвалид - лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты.

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

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

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

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

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

**Профессиональное обучение** - вид образования, который направлен на приобретение обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенции, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий).

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

## 1.2. Требования к поступающим (Абитуриентам)

Лицам с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющим основного общего и среднего общего образования и обучавшимся по адаптированным основным общеобразовательным программам, поступают на основании свидетельства об обучении. Свидетельство об обучении дает право на прохождение профессиональной подготовки по профессии, рекомендованной для лиц с нарушением интеллекта.

Программа профессионального обучения и социальной адаптации разработана для обучающихся из числа выпускников вспомогательных школ, обучающихся по специальным (коррекционным) программам VIII вида (нарушения интеллектуального развития).

### **Общая характеристика психофизических особенностей нарушения интеллектуального развития**

<b>Восприятие</b>	Замедленный темп восприятия. Обучающимся требуется гораздо больше времени для восприятия предлагаемого материала. Замедленность восприятия усугубляется еще и тем, что из-за умственного недоразвития они с трудом выделяют главное, не понимают внутренние связи между частями воспринимаемого объекта. Недостаточная дифференцированность воспринимаемого. Узость объема восприятия. Обучающиеся выхватывают отдельные части в обозреваемом объекте, в прослушанном тексте, не видя и не слыша иногда важный для общего понимания материал, что, безусловно, сказывается на качестве их обучения. Узость объема восприятия приводит к трудностям ориентировки в новой ситуации, месте.
-------------------	---

	<p>Низкий уровень развития константности восприятия. Недостаточная активность восприятия проявляется в слабой поисковой активности и приводит к трудностям восприятия в усложненных условиях Трудности восприятия пространства и времени, что мешает им ориентироваться в окружающем.</p>
<b>Внимание</b>	<p>Нарушения как активного, так и пассивного внимания.  Низкий объем внимания.  Неустойчивость внимания.  Низкий уровень развития распределения внимания, поэтому одновременное выполнение двух операций недоступно. Трудности при переключении внимания с одного объекта на другой.  Быстрая утомляемость внимания.</p>
<b>Мышление</b>	<p>Мышление развивается значительно медленнее и в гораздо более поздние сроки. Не все виды мышления, особенно словесно-логическое, достигают у обучающихся с нарушением интеллектуального развития такого уровня, который прослеживается в мыслительной деятельности детей с нормальным интеллектом.  Затруднения в обобщении. Обобщения часто носят случайный, а не родовой характер. Отмечается неспособность группировать объекты после изменения параметров. Сниженная способность к классификации.  Неспособность действовать по аналогии. Обучающиеся часто не могут перенести способ решения с одной задачи на другую. Анализ отличается бедностью, непоследовательностью и фрагментарностью. Схожие детали при анализе остаются незамеченными, бессистемность анализа.  Неадекватный, фрагментарный синтез. Неспособность к установлению причинно-следственной связи между объектами и явлениями, непонимание последовательности событий. Снижение способности к сравнению.  Различия предметов находятся проще, чем сходство.  Недоразвитие абстрактного мышления. Характерно непонимание метафорического, переносного смысла. Нарушение динамики мыслительной деятельности проявляется в форме лабильности и инертности мышления.  Инертность мышления, затрудненность переключения с одной мысли на другую, т.е. вязкость мышления, проявляется в обстоятельности и излишней детализации.</p>
<b>Память</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Неспособность к целенаправленному запоминанию;</li> <li>– замедленный темп усвоения нового материала;</li> <li>– низкий объем памяти (объем равен 3–4 объектам);</li> <li>– слабость произвольной памяти;</li> <li>– низкая точность воспроизведения;</li> <li>– сниженная способность к логическому запоминанию;</li> <li>– преобладание произвольного запоминания. Лучше запоминают многократно повторяемую, яркую информацию</li> </ul>
<b>Речь</b>	<p>Системное недоразвитие речи (нарушения фонетической, лексической, грамматической сторон речи);  — трудности понимания речи, многоступенчатых инструкций; малый словарный запас;  — трудности звукобуквенного анализа и синтеза, что приводит к существенным трудностям овладения письменной речью</p>
<b>Движения (моторика)</b>	<p>Двигательные навыки формируются с задержкой, затруднена пространственная ориентировка, двигательная активность часто носит нецеленаправленный характер;  Недостаточность развития точности движений, координации и равновесия, наличие стереотипных движений и других моторных расстройств.  Недостатки моторики умственно отсталых, выражающиеся в замедленности движений, неуклюжести, в неравномерном характере движений, обусловлены неустойчивостью внимания. Скорость и точность выполнения ручных операций (легко автоматизируемые действия) выполняются умственно отсталыми сравнительно хорошо</p>

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

- получение специальной помощи средствами образования;
- обязательность непрерывности коррекционно-развивающего процесса;
- научный, практико-ориентированный, действенный характер содержания образования;
- доступность содержания познавательных задач, реализуемых в процессе образования;
- увеличение сроков получения образования;
- систематическая актуализация сформированных у обучающихся знаний и умений;
- специальное обучение их «переносу» с учетом изменяющихся условий учебных, познавательных, трудовых и других ситуаций;
- обеспечение особой пространственной и временной организации; общеобразовательной среды с учетом функционального состояния центральной нервной системы и нейродинамики психических процессов;
- использование преимущественно позитивных средств стимуляции деятельности и поведения обучающихся, демонстрирующих доброжелательное и уважительное отношение к ним;
- развитие мотивации и интереса к познанию окружающего мира с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающегося к обучению и социальному взаимодействию со средой;
- стимуляция познавательной активности, формирование позитивного отношения к окружающему миру.
- овладение разнообразными видами, средствами и формами коммуникации, обеспечивающими успешность установления и реализации социокультурных связей и отношений обучающегося с окружающей средой;
- возможность обучения по программам профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих;
- психологическое сопровождение, оптимизирующее взаимодействие обучающегося с педагогами и другими обучающимися;
- психологическое сопровождение, направленное на установление взаимодействия семьи и организации;
- постепенное расширение образовательного пространства, выходящего за пределы организации.

При приеме на обучение поступающие проходят обязательные предварительные медицинские осмотры (обследования) в порядке, установленном при заключении трудового договора или служебного контракта по соответствующей должности, профессии или специальности (основание: Постановление Правительства РФ от 14 августа 2013 г. № 697 «Об утверждении перечня специальностей и направлений подготовки, при приеме на обучение по которым поступающие проходят обязательные предварительные медицинские осмотры (обследования) в порядке, установленном при заключении трудового договора или служебного контракта по соответствующей должности или специальности»):

Наименование подготовки/специальность	Участие врачей — специалистов	Лабораторные и функциональные исследования	Дополнительные медицинские противопоказания
Комплектовщик товаров Кухонный рабочий	Дерматовенеролог Оториноларинголог Стоматолог Инфекционист	Рентенография грудной клетки Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и	Заболевания и бактерионосительство: 1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; 2) гельминтозы; 3) сифилис в заразном периоде; 4) лепра; 5) педикулез; 6) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша,



		серологическое обследование на брюшной тиф Исследования на гельминтозы Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	актиномикоз с изъятиями или свищами на открытых частях тела; 7) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук; 8) гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля;
--	--	---	---

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

### 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

#### Область профессиональной деятельности:

- выполнение вспомогательных работ на кухне;
- выполнение работ по комплектованию партии товаров, взвешиванию упаковки.

#### Объекты профессиональной деятельности:

- кухонная посуда, инвентарь, инструмент, кухонное оборудование;
- ассортимент товаров;
- торгово-технологическое оборудование.

### 2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности

- Выполнение работ по профессии 13249 Кухонный рабочий
- Выполнение работ по профессии 12882 Комплектовщик товаров.

### 2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО

- Подготовка кухни организации питания к работе.
- Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах.
- Подготовка товаров к комплектованию.
- Комплектование товаров.

### 2.4. Результаты реализации адаптированной основной программы профессионального обучения и социально профессиональной адаптации

	Профессиональный стандарт /ЕТКС	Программа профессионального обучения
<b>13249 Кухонный рабочий</b>		
Вид профессиональной деятельности	13249 Кухонный рабочий	Выполнение работ по профессии 13249 Кухонный рабочий
Трудовая функция (профессиональная компетенция)		Подготовка кухни организации питания к работе. Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах.
Трудовое действие (практический опыт)	Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи. Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. Выгрузка продукции из тары. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. Заполнение котлов водой. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию. Загрузка функциональной	

	тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт. Включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников. Установка подносов на транспортер при комплектации обедов. Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками. Сбор пищевых отходов.	
Умения		<ul style="list-style-type: none"> <li>– применять навыки по уборке производственных помещений и дезинфекции рабочих зон, мойки кухонной и столовой посуды, инвентаря;</li> <li>– доставлять полуфабрикаты, сырье, готовую продукцию в производственные цехи, к раздаче и т.д.;</li> <li>– открывать тару;</li> <li>– выгружать продукцию из тары;</li> <li>– включать электрические приборы;</li> <li>– устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов;</li> <li>– устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками;</li> <li>– собирать пищевые отходы.</li> </ul>
Знания	наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение; правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек; правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве; правила включения и выключения электродуховок, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования; правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение;</li> <li>– правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек;</li> <li>– правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;</li> <li>– правила включения и выключения электродуховок, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и др.</li> </ul>
<b>12882 Комплектовщик товаров</b>		
Вид профессиональной деятельности	12882 Комплектовщик товаров.	Выполнение работ по профессии 12882 Комплектовщик товаров.
Трудовая функция (профессиональная компетенция)		Подготовка товаров к комплектованию. Комплектование товаров
Трудовое действие (практический опыт)	Отбор товаров на основании документов и перемещение к месту комплектования партии. Сверка наименования и количества отобранных товаров с наименованиями и количеством, указанным в сопроводительных документах. Комплектование партии товаров, взвешивание, упаковка, заполнение упаковочного ярлыка, бирки и адреса получателя в соответствии с	

	сопроводительными документами. Подготовка товаров к инвентаризации	
Умения		<ul style="list-style-type: none"> <li>– отбирать товары на основании документов и перемещать к месту комплектования партии;</li> <li>– сверять наименования и количества отобранных товаров с наименованиями и количеством, указанных в сопроводительных документах;</li> <li>– комплектовать партии товаров;</li> <li>– взвешивать;</li> <li>– упаковывать;</li> <li>– заполнять упаковочный ярлык, бирки и адреса получателя в соответствии с сопроводительными документами;</li> <li>– готовить товар к инвентаризации.</li> </ul>
Знания	правила комплектования товаров; ассортимент товаров на складе и цены на них; условия, правила складирования и хранения товаров; правила взвешивания и упаковки товаров; способы регулирования весов; порядок заполнения упаковочного ярлыка и бирки.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила комплектования товаров;</li> <li>– ассортимент товаров на складе и цены на них;</li> <li>– условия, правила складирования и хранения товаров;</li> <li>– правила взвешивания и упаковки товаров;</li> <li>– способы регулирования весов;</li> <li>– порядок заполнения упаковочного ярлыка и бирки.</li> </ul>

**Программа так же устанавливает требования к личностным результатам освоения:**

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	<b>ЛР 1</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	<b>ЛР 2</b>
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	<b>ЛР 3</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	<b>ЛР 4</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	<b>ЛР 5</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	<b>ЛР 6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР 7</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей	<b>ЛР 8</b>

многонационального российского государства	
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12

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

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

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

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

## 2.5. Структура АОППО

Код, ОП	Наименование УД, МДК
<b>Адаптационный цикл</b>	
АД.01	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации
<b>Общепрофессиональный цикл</b>	
ОП.01	Основы трудового законодательства
ОП.02	Основы экономики
ОП.03	Охрана труда
ОП.04	Производственная санитария и гигиена труда
<b>Профессиональный цикл</b>	
ПМ.01	Модуль по профессии кухонный рабочий
УП.01.01.	Учебная практика
ПП.01.01.	Производственная практика
ПМ.02	Модуль по профессии Комплектовщик товаров
УП.02.01.	Учебная практика
ПП.02.01.	Производственная практика
<b>Физическая культура</b>	
ФК.00	Физическая культура
Промежуточная аттестация	
Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	

## 2.6. Трудоемкость адаптированной основной программы профессионального обучения и социально профессиональной адаптации

Трудоемкость освоения АОППО слушателями по профессиям: **13249 Кухонный рабочий; 12882 Комплектовщик товаров** - 2 года. За весь период обучения, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы слушателя, УП, ПП и время, отводимое на контроль качества освоения слушателями, составляет — 1322 часа.

## 2.7. Сроки освоения АОППО

Нормативный срок освоения программы по профессиям: **12882 Комплектовщик товаров 13249; Кухонный рабочий** - 2 года. В указанный период предусмотрено освоение обучающимися двух профессий по различным укрупненным направлениям подготовки с присвоением соответствующих квалификационных разрядов: Комплектовщик товаров 2 разряд, Кухонный рабочий – 2 разряд.

## 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

### 3.1. Учебный план и рабочая программа воспитания

- 3.1.1. Учебный план (приложение 1)
- 3.1.2. Календарный учебный график (приложение 2)
- 3.1.3. Рабочая программа воспитания (приложение 3)
- 3.1.4. Календарный план воспитательной работы (приложение 4)

### 3.2. Программы дисциплин адаптационного цикла

- 3.2.1. Программа дисциплины АД.01 Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации (приложение 5)

### 3.3. Программы дисциплин общепрофессионального цикла

- 3.3.1. Программа дисциплины ОП.01. Основы трудового законодательства (приложение 6)

- 3.3.2 Программа дисциплины ОП.02. Основы экономики (приложение 7)
- 3.3.3. Программа дисциплины ОП.03. Охрана труда (приложение 8)
- 3.3.4. Программа дисциплины ОП.04. Производственная санитария и гигиена труда (приложение 9)

### **3.3. Программы профессиональных модулей профессионального цикла**

- 3.3.1. Программа профессионального модуля ПМ.01. Модуль по профессии Кухонный работник (приложение 10)
- 3.3.2. Программа профессионального модуля ПМ.02. Модуль по профессии Комплектовщик товаров (приложение 11)

### **3.4. Программа дисциплины ФК.00. Физическая культура**

- 3.4.1. Программа дисциплины ФК.00. Физическая культура (приложение 12)

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений, обучающихся применяются:

- текущий контроль;
- промежуточная аттестация;
- квалификационный экзамен.

### **4.1. Текущий контроль**

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения теоретических, практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования.

### **4.2. Промежуточная аттестация**

Промежуточная аттестация результатов подготовки, обучающихся осуществляется в форме дифференцированных зачетов по ведущим дисциплинам и/или профессиональным модулям преподавателем. Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося по завершению изучения дисциплины или профессионального модуля. Формы и сроки проведения промежуточной аттестации определяются учебным планом. Уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

### **4.3. Квалификационный экзамен**

Итоговая аттестация по профессиональным модулям проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

## **5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ИНВАЛИДНОСТЬЮ И ОВЗ**

### **5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения**

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими педагогическое (психологическим) образование и образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптивной программы ПО и СПА (АОППО) ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся и учитывают их при организации образовательного процесса. Педагогические работники проходят курсы повышения квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ОВЗ.

Сопровождение обучающихся с ОВЗ осуществляется психологом, социальным педагогом, классным руководителем и медицинским работником техникума.

### **5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение**

Программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация программы обеспечивает доступ каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Каждый обучающийся обеспечен 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, изданной за последние 5 лет. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда. Техникум предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

### **5.3. Материально-техническое обеспечение**

Техникум, реализующий программы располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных рабочим учебным планом техникума.

Материально-техническая база техникума соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация программ обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий;
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в техникуме в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений:

Кабинеты:

- основ трудового законодательства
- основ социально-психологической адаптации;
- экономики;
- охраны труда;
- кабинет технологии комплектования товаров

Лаборатории:

- учебная кухня

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;

Залы:

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

## **6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ**

## **АОППО**

При реализации АОППО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. Программы практик разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно и являются составной частью АОППО. Направление на практику оформляется приказом директора техникума с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

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

В техникуме в процессе реализации программы организованы основные виды сопровождения учебного процесса лиц с ограниченными возможностями здоровья (легкими интеллектуальными нарушениями):

- организационно-педагогическое;
- психолого-педагогическое;
- профилактически-оздоровительное;
- социальное.

В техникуме предусмотрена возможности участия обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в студенческом самоуправлении, в работе спортивных секциях и творческих кружках; возможности участия обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства.

В техникуме используются различные формы воспитательной работы, адаптированной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, а также меры социальной поддержки.

В ходе реализации программы используются характерные для адаптированной образовательной программы формы организации учебной деятельности обучающихся с ОВЗ:

- Учитываются операциональные характеристики деятельности (темп, продуктивность, работоспособность, истощаемость, объем предполагаемых заданий).
- Осуществляется дозирование нагрузок с учетом индивидуальных особенностей;
- Используется чередование видов деятельности;
- выдаются короткие четко сформулированные задания;
- текстовая информация, представляется в виде печатных таблиц на стендах или электронных носителях.
- подача учебного материала осуществляется небольшими, логическими законченными дозами с опорой на наглядность;
- при предъявлении нового и закрепление изученного материала используется вариативное повторение, пошаговые инструкции;
- многократно повторяются действия для выработки умений и навыков;
- используется индивидуальный подход при оценивании деятельности понятный обучающемуся;
- используются наглядные опоры: применяются схемы и таблицы, приближенные к жизни, реалистические иллюстрации, технологические карты, с опорой на субъективный опыт обучающегося;
- используется замедленный темп обучения;
- упрощается структура знаний, умений и навыков в соответствии с психофизическими возможностями обучающегося;
- осуществляется дифференцированное руководство учебной деятельностью обучающегося;



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

#### Приложение 5

к адаптированной основной программе профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации (для выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам VIII вида) по профессиям:

- **13249 Кухонный рабочий;**
- **12882 Комплектовщик товаров;**

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **АД.01 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПСИХОЛОГИЧЕСКОЙ АДАПТАЦИИ**

2023

**Организация-разработчик:**

1. Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум».

**Разработчик:**

1. Худякова Т.А. преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии педагогических работников  
технологического отделения  
Протокол № 9 от «25» мая 2023г.

Председатель цикловой комиссии: Е.М. Чубукова

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

### 1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины АД.01. Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации по профессиям **13249 Кухонный рабочий; 12882 Комплектовщик товаров**, предназначена для подготовки обучающихся из числа выпускников школ, освоивших программы специального (коррекционного) образования 8 вида.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:** дисциплина входит в обще профессиональный цикл.

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

**Цель** – сформировать психологические и нравственные качества, необходимые как в профессиональной деятельности, так и в повседневной жизни.

Достижение цели изучения дисциплины требует выполнение следующих **задач**:

- частичное осознание подростком себя как носителя социальной роли;
- содействие в выработке коммуникативных умений;
- знакомство подростков с основными типами взаимоотношений между участниками межличностного общения;
- формирование правил и стратегий поведения в конфликтных ситуациях, выработка навыков предотвращения конфликтов;
- повышение самооценки личности и адекватности оценивания собственных трудовых усилий и его результатов, так и деятельность других людей;

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

#### **уметь:**

- пользоваться приёмами и навыками общения в личной и профессиональной деятельности;
- владеть психологическими основами общения; навыками ведения деловых переговоров;
- управлять конфликтами и стрессами в процессе общения и профессиональной деятельности;
- представлять свои будущие нужды, будущую самостоятельную жизнь;
- сознавать свое место в социуме, выделять равных себе в социальном окружении;
- делать вывод о своей неповторимости и неповторимости любого другого человека.

#### **знать:**

- основные принципы терминологии деловой речи, понятий «культура речи», «деловой этикет», «имидж», «фирменный стиль»;
- основы профессиональной этики и основные правила поведения; о содержании помещений и рабочего места;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности.

### 1.2. Количество часов на освоение учебной дисциплины

Учебная нагрузка 91 час, в т. ч.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 61 часов,

- теоретическое обучение – 31 часов;
- практическая работа – 30 часов;
- внеаудиторная самостоятельная работа – 30 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**АД.01 Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>91</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>61</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>30</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	
в том числе:	
Внеаудиторная самостоятельная работа	<b>30</b>

## 2.2. Содержание обучения по учебной дисциплине АД.01 Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации

Наименование разделов учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Социально-бытовая адаптация</b>		<b>38</b>	
<b>Тема 1.1. Человек и общество</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	Введение. Социализация личности, институты социализации	2	2
	Социальные роли, социальный статус, социальные нормы		2
	<b>Практические работы</b>	2	
	Сочинение «Конфликт поколений»		2
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> составить презентацию на тему «Мои социальные роли и статусы»	4	
<b>Тема 1.2. Проявление индивидуальных особенностей личности</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	Индивидуальные особенности личности: темперамент, характер, воля	2	1
	Способности – важное условие успеха в профессиональной деятельности		1
	Эмоции и чувства		1
	<b>Практические работы</b>	4	
	Ролевая игра: «Я индивидуален»		
	Диагностика: психологических особенностей личности (характер, темперамент, способности)		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> заполнить словарь терминов, проработать более тщательно, тему эмоций.	2	
<b>Тема 1.3. Основы самосохранения</b>	<b>Содержание</b>	<b>7</b>	
	Асоциальное поведение. Опасность наркомании и алкоголизма для человека и общества.	3	2
	Опасные болезни XXI века		2
	Социальная значимость здорового образа жизни		
	<b>Практические работы</b>	4	
	Формирование здорового образа жизни		
		<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> составить свой режим дня	2
<b>Тема 1.4. Природа общения</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	Понятие и классификация общения. Общение и речь. Культура речи.	6	1
	Абстрактные типы собеседников. Барьеры в общении.		1
	Вербальные и невербальные средства общения		1
	<b>Практические работы</b>	2	
	Развитие личности в общении		2
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> выписать основные определения по теме, заполнить таблицу по пройденной теме.	4	

<b>Тема 1.5. Основы компьютерной грамотности</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	Графический экранный интерфейс. Операции с файлами с папками. Классификация программ.	5	2
	Работа со съёмными носителями. Учётные записи пользователей.		2
	Основные функции Microsoft Office		
	<b>Практические работы</b>	4	
	Работа в основных программах Microsoft Office		
	Работа в интернет-браузерах, создание учетных записей		
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> подготовить сообщение программе Microsoft Office Word на тему: «Как защищать себя и свои персональные данные в сети Интернет»	4		
<b>Раздел 2. Профессиональная адаптация на рабочем месте</b>		<b>23</b>	
<b>Тема 2.1. Введение. Рынок труда региона: современные тенденции</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	Понятие рынка труда, профессий	2	1
	Различные формы занятости, трудоустройства выпускника		2
	<b>Практические работы</b>	0	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> соотнести понятия «трудовые ресурсы», «занятость», «безработица».	2	2
<b>Тема 2.2. Стратегия и тактика трудоустройства</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	Определение профессионально важных качеств специалистов: Каменщик, Штукатур, Маляр строительный	2	2
	Имидж делового человека		2
	Пути и способы активного поиска работы		2
	<b>Практические работы</b>	2	
	Дискуссия на тему: самопрезентации в условиях собеседования		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> сочинение на тему: «Мои профессиональные качества»	2	
<b>Тема 2.3. Этические формы общения</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	Понятия этика и мораль. Категории этики, нормы морали.	2	2
	Культура и поведение личности		2
	<b>Практические работы</b>	4	
	Разработка этических норм своей профессиональной деятельности		
	Формулировка принципов делового этикета в своей профессиональной сфере.		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> Заполните таблицу «Категории этики»	2	
<b>Тема 2.4. Технологии делового общения</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	Деловой протокол: сущность, характеристика, значение	4	1
	Деловые беседы, деловые переговоры		
	<b>Практические работы</b>	2	
Тестирование «Умеете ли вы контролировать себя», тестирование основных			

	личностных особенностей		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> диагностика уровня развития деловых качеств молодого специалиста	2	
<b>Тема 2.5. Моделирование стилей эффективного поведения в организации</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	Конфликты в профессиональной деятельности		2
	Конфликтные и нестандартные ситуации в профессиональной деятельности	2	2
	Конфликтные ситуации с разными типами поведения работодателя		2
	<b>Практические работы</b>		
	Тренинг бесконфликтного профессионального общения	2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> ответить на вопросы диагностики Методика прогнозирования межличностных конфликтов в коллективах (Лебедев А.Н.); Методика диагностики межгруппового конфликта (Ю.Д. Красовский)	4	
<b>Тема 2.6. Способы адаптации на рабочем месте</b>	<b>Содержание</b>	<b>5</b>	
	Первые дни и месяцы работы, особенности поведения и общения молодого специалиста	2	2
	Выработка навыков поведения в коллективе		2
	<b>Практические работы:</b>		
	Деловая игра: феномен первого впечатления.	3	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> составить список барьеров и видов адаптации	2	
<b>Всего:</b>	<b>Обязательная нагрузка</b>	<b>61</b>	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b>	<b>30</b>	
	<b>Максимальная нагрузка</b>	<b>91</b>	



## 1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### АД.01 Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие кабинета психологии, библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет.

Оборудование кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический комплекс;
- презентации;
- опорные конспекты;
- доска;
- софит;

Технические средства обучения:

- интерактивная доска;
- компьютер;
- проектор.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

**Основные источники:**

1. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения (учебное пособие для среднего профессионального образования) – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 178с.

**Дополнительные источники:**

2. Битянова М.Р. Социальная психология (учебное пособие) – СПб: Издательский дом Питер, 2010. - 368с.

3. Бороздина, Г. В. Психология общения : учебник и практикум для СПО / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общ. ред. Г. В. Бороздиной. – М. : Издательство Юрайт, 2017. – 463 с.

**Интернет – ресурсы:**

1. [http://psihfak-mggu.narod.ru/materials/psihol\\_ob/ps\\_obsh.html](http://psihfak-mggu.narod.ru/materials/psihol_ob/ps_obsh.html)

2. <http://www.psychlogov.net>

**Электронные образовательные ресурсы:**

1. Основы культуры профессионального общения (автор – составитель - Шеламова Г.М.) Москва, Издательский центр «Академия», 2014

2. Основы этики и психологии профессиональной деятельности (авторы – составители – Измайлова М.А., Шеламова Г.М.,) Москва, Издательский центр «Академия», 2014.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

##### АД.01 Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации

Наименование тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала	Знать	Уметь
<b>Раздел 1. Социально-бытовая адаптация</b>			
<b>Тема 1.1. Человек и общество</b>	<b>Содержание</b>	Понятия социализация, социальные роли, нормы, институты, социальный статус. Витальные различия людей и поколений.	Определять роли и статусы людей и на основе этого выстраивать взаимодействие. Выстраивать жизненную стратегию.
	Введение. Социализация личности, институты социализации		
	Социальные роли, социальный статус, социальные нормы		
	<b>Практические работы</b>		
	Сочинение «Конфликт поколений»		
<b>Тема 1.2. Проявление индивидуальных особенностей личности</b>	<b>Содержание</b>	Определение «характера», «темперамента», «воля», «чувства», «эмоции». Типы темперамента. Эмоциональные состояния.	Учитывать в общении индивидуальные особенности собеседника.
	Индивидуальные особенности личности: темперамент, характер, воля		
	Способности – важное условие успеха в профессиональной деятельности		
	Эмоции и чувства		
	<b>Практические работы</b>		
	Ролевая игра: «Я индивидуален»		
	Диагностика: психологических особенностей личности (характер, темперамент, способности)		
<b>Тема 1.3. Основы самосохранения</b>	<b>Содержание</b>	Понятия асоциальное поведение, здоровый человек, трезвый человек. Вред наносимый организму и личности человека алкоголем и наркотическими средствами. Современные заболевания и способы их избежать	Избегать вредное влияние со стороны общества, для сохранения здорового образа жизни.
	Асоциальное поведение. Опасность наркомании и алкоголизма для человека и общества.		
	Опасные болезни XXI века		
	Социальная значимость здорового образа жизни		
	<b>Практические работы</b>		
	Формирование здорового образа жизни		
<b>Тема 1.4. Природа общения</b>	<b>Содержание</b>	Понятия общения, речь, культура речи, прямое и косвенное общение, непосредственное и опосредованное общение, межличностное и массовое общение. Классификацию общения. Понятия вербального и невербального средства общения. Значение мимики и жестикуляции при общении.	Понимать и объяснять изречения об общении. Находить в литературе, словарях и справочниках материал для практических работ. Понимать и передавать информацию с помощью мимики и жестов. Позитивно относиться к окружающим. Критически оценивать свои действия и поступки.
	Понятие и классификация общения. Общение и речь. Культура речи.		
	Абстрактные типы собеседников. Барьеры в общении.		
	Вербальные и невербальные средства общения		
	<b>Практические работы</b>		
	Развитие личности в общении		
<b>Тема 1.5. Основы компьютерной грамотности</b>	<b>Содержание</b>	Основные понятия об инструментах работы на компьютере и овладеть средствами графического	Пользоваться основными инструментами работы на компьютере. Использовать
	Графический экранный интерфейс. Операции с файлами с папками.		

	Классификация программ.	экранного интерфейса. Основные средства создания и редактирования в среде текстового редактора. Навыки работы со съёмными носителями, а также интернет-браузерами.	основные средства создания и редактирования в среде текстовых редакторов. Работать со съёмными носителями, а также интернет-браузерами. Создавать учётные записи пользователей.
	Работа со съёмными носителями. Учётные записи пользователей.		
	Основные функции Microsoft Office		
	<b>Практические работы</b>		
	Работа в основных программах Microsoft Office		
	Работа в интернет-браузерах, создание учётных записей		
<b>Раздел 2. Профессиональная адаптация на рабочем месте</b>			
<b>Тема 2.1. Введение. Рынок труда региона: современные тенденции</b>	<b>Содержание</b>	Понятие рынок труда, рынок профессии, рейтинг востребованных специальностей, спрос и предложение на рынке труда.	Объяснить основные понятия, приводить примеры наиболее востребованных профессий. Давать характеристику современного рынка труда.
	Понятие рынка труда, профессий		
	Различные формы занятости, трудоустройства выпускника		
	<b>Практические работы</b>		
<b>Тема 2.2. Стратегия и тактика трудоустройства</b>	<b>Содержание</b>	Профессионально важные качества специалиста: Каменщик, Штукатур, Маляр строительный. Основы делового имиджа. Основные способы активного поиска работы.	Составлять свой профессиональный план. Основные источники информации о возможностях трудоустройства.
	Определение профессионально важных качеств специалистов: Каменщик, Штукатур, Маляр строительный		
	Имидж делового человека		
	Пути и способы активного поиска работы		
	<b>Практические работы</b>		
	Дискуссия на тему: самопрезентации в условиях собеседования		
<b>Тема 2.3. Этические формы общения</b>	<b>Содержание</b>	Понятия этика, мораль. Категории этики, нормы морали. Культура и поведение личности в обществе	Применять принципы этикета в своей личной и профессиональной сфере.
	Понятия этика и мораль. Категории этики, нормы морали.		
	Культура и поведение личности		
	<b>Практические работы</b>		
	Разработка этических норм своей профессиональной деятельности		
<b>Тема 2.4. Технологии делового общения</b>	<b>Содержание</b>	Понятие деловой протокол, деловые беседы, деловые переговоры и их сущность.	Соблюдать правила и нормы поведения на рабочем месте. Вести беседы и переговоры с коллегами и клиентами.
	Деловой протокол: сущность, характеристика, значение		
	Деловые беседы, деловые переговоры		
	<b>Практические работы</b>		
<b>Тема 2.4. Основные требования, предъявляемые работодателем к специалисту</b>	<b>Содержание</b>	Основные отличия и особенности профессиональной деятельности в сфере: Каменщик, Штукатур, Маляр строительный	Использовать навыки самопрезентации при собеседовании. Собирать пакет необходимых документов при трудоустройстве.
	Особенности работы на предприятиях города по профессиям Каменщик, Штукатур, Маляр строительный		

	Требования к личности молодого специалиста для успешной работы в команде	Перечень основных требований, предъявляемых работодателем к личности молодого специалиста, в выбранной специальности.	
	<b>Практические работы</b> Деловая игра: феномен первого впечатления.		
<b>Тема 2.5. Моделирование стилей эффективного поведения в организации</b>	<b>Содержание</b>	Основные причины возникновения конфликтных ситуаций в профессиональной деятельности.	Использовать информацию о различных типах поведения с работодателем и способах выхода из конфликтной ситуации.
	Конфликты в профессиональной деятельности		
	Конфликтные и нестандартные ситуации в профессиональной деятельности		
	Конфликтные ситуации с разными типами поведения работодателя		
	<b>Практические работы</b>		
	Тренинг бесконфликтного профессионального общения		
<b>Тема 2.6. Способы адаптации на рабочем месте</b>	<b>Содержание</b>	Основные способы освоения социально-психологических особенностей в организации, вхождения в сложившуюся в нем систему отношений.	Применять основные способы позитивного взаимодействия с членами коллектива, включения работника в систему взаимоотношений организации с его нормами и правилами профессионального поведения.
	Первые дни и месяцы работы, особенности поведения и общения молодого специалиста		
	Выработка навыков поведения в коллективе		
	<b>Практические работы:</b> Деловая игра: феномен первого впечатления.		

к адаптированной основной программе профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации (для выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам VIII вида) по профессиям:

- **13249 Кухонный рабочий;**
- **12882 Комплектовщик товаров;**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.01 ОСНОВЫ ТРУДОВОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА**

**Организация-разработчик:**

1. Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум».

**Разработчик:**

1. Чубукова Е.М., преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии педагогических работников  
технологического отделения  
Протокол № 9 от «25» мая 2023г.  
Председатель цикловой комиссии: Е.М. Чубукова

## СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.01 Основы трудового законодательства

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.01. Основы трудового законодательства является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации (для выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам VIII) по профессиям: **12882 Комплектовщик товаров; 13249 Кухонный рабочий;**

Рабочая программа дисциплины может быть использована во всех направлениях подготовки выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам VIII, в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки).

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- права и свободы человека и гражданина в РФ;
- систему трудового права РФ;
- механизмы защиты и реализации прав и свобод человека;

**уметь:**

- ориентироваться в системе трудовых отношений;
- выявлять случаи нарушения трудового законодательства;
- применять полученные знания в профессиональной деятельности;

### 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 25 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 17 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	25
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	17
в том числе:	
практические занятия	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
Итоговая аттестация: зачет	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01 Основы трудового законодательства

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Уровень Освоения	
<b>Тема 1.1. Право на труд. Трудовые правоотношения.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	<b>1</b>
	Введение в дисциплину. Права и свободы человека. Понятие труда и его характерные признаки. Трудовые правоотношения и право на труд. Понятие трудового права. Субъекты трудового права. Цели и задачи трудового законодательства. Понятие, виды источников трудового права. Трудовой кодекс РФ.	2	
	<b>Практические занятия</b>	1	
	Анализ и общая характеристика структуры и содержания Трудового кодекса.		
<b>Тема 1.2. Занятость и трудоустройство.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
	Государственная политика в области занятости. Понятие и формы занятости. Федеральная государственная служба занятости, её полномочия. Понятие и правовой статус безработного. Порядок признания граждан безработными. Социальные гарантии и компенсации безработных граждан. Участие работодателей в обеспечении занятости населения.	1	
<b>Тема 1.3. Трудовой договор.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	Понятие, значение, виды трудового договора. Содержание трудового договора. Понятие испытательного срока. Порядок заключения трудового договора. Оформление приёма на работу. Документы необходимые при приёме на работу. Трудовая книжка - как основной документ о трудовой деятельности. Изменение трудового договора. Понятие и виды переводов. Отстранение от работы. Прекращение и расторжение трудового договора. Понятие и защита персональных данных работника.	2	
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	Разбор ситуаций по вопросам заключения и прекращения трудового договора		
<b>Тема 1.4. Рабочее время и время отдыха</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Рабочее время, виды. Режим рабочего времени. Учет рабочего времени.	1	
	Виды времени отдыха. Компенсация за работу в выходные и праздничные дни.		
	Отпуска: понятие, виды, порядок предоставления. Порядок установления рабочего времени и времени отдыха для лиц, совмещающих работу с обучением.		
	<b>Практические занятия:</b>	1	
Решение ситуационных задач по регулированию рабочего времени и времени отдыха.			
<b>Тема 1.5. Дисциплина труда и материальная ответственность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	Понятие «дисциплина», «дисциплина труда», «трудовая дисциплина». Методы обеспечения трудовой дисциплины. Правило внутреннего трудового распорядка. Методы управления дисциплинарными отношениями – поощрения и взыскания. Трудовые обязанности работника и работодателя. Дисциплинарная ответственность: понятие, основные черты, состав, виды дисциплинарных	3	

	взысканий, порядок привлечения, порядок их наложения. Понятие и условия привлечения к материальной ответственности.		
<b>Тема 1.6. Охрана труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Понятие «охрана труда», «условие труда», «вредный производственный фактор», «рабочее место», «средства индивидуальной и коллективной защиты. Право работника на охрану труда. Государственная политика в области охраны труда. Организация охраны труда. Гарантии работников в области охраны труда. Порядок расследования несчастных случаев. Особенности регулирования труда женщин, а также работников в возрасте до 18 лет.	2	
<b>Тема 1.7. Защита трудовых прав</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Понятие и виды трудовых споров, причины их возникновения. Индивидуальные трудовые споры. Порядок их рассмотрения. Коллективные трудовые споры. Порядок их рассмотрения. Самозащита трудовых прав. Защита трудовых прав работников в органах по рассмотрению трудовых споров. Право на забастовку.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составление и чтение конспектов, учебной и дополнительной литературы, ответы на вопросы, схем, таблиц, решение ситуационных задач. Подготовка к практическим занятиям. Подготовка сообщений, информационных листовок. <b>Примерная тематика самостоятельной работы:</b> Порядок предоставления и размер пособия по безработице. Оформление трудовых отношений. Виды дисциплинарной ответственности. Материальная ответственность работников. Право работников на забастовку.	<b>8</b>	
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>		<b>25</b>	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>		<b>17</b>	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>		<b>8</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер с необходимым лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор (рабочее место преподавателя).

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники:

1. Румынина В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. В. Румынина. — 10-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. — 224 с.
2. Певцова Е. А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования /Е.А. Певцова. -2-е изд., испр. - М.: Издательский центр "Академия", 2018. - 400 с.

##### Дополнительные источники:

3. Трудовой кодекс Российской Федерации с комментариями: текст с изм. И доп. на 10 октября 2016 г. - М.: Эксмо, 2016. - 256 с. - (Российское законодательство с комментариями)
4. Тыщенко А.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник/А.И. Тыщенко.— Ростов н/Д.: Феникс,2007. — 252.

##### Интернет - ресурсы:

1. **Официальный интернет-портал правовой информации. Государственная система правовой информации** [Электронный ресурс]. URL: <http://pravo.gov.ru/> (дата обращения: 02.01.2017).
2. Юридическая Россия. Федеральный правовой портал [Электронный ресурс]. URL: <http://law.edu.ru/> (дата обращения: 02.01.2017).
3. Центр правовой информации российской национальной библиотеки [Электронный ресурс]. URL:<http://www.nlr.ru/lawcenter/> (дата обращения: 02.01.2017).
4. Официальный сайт компании «Консультант плюс» [Электронный ресурс]. URL: <http://www.consultant.ru/> (дата обращения: 04.01.2017).
5. Архив номеров журнала «Трудовое право» [Электронный ресурс]. URL: <http://www.top-personal.ru/workinglaws.html> (дата обращения: 02.01.2017).
6. Трудовые споры [Электронный ресурс]. URL: <http://e.tspor.ru/> (дата обращения: 01.01.2017).
7. Предприниматель–Про. Как открыть, вести и развивать собственный бизнес [Электронный ресурс]. URL: <http://predprinimatel-pro.ru/>(дата обращения: 05.01.2017).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 Основы трудового законодательства

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Знать:</b>	
– права и свободы человека и гражданина в РФ;	Устный опрос, тестирование, выполнение самостоятельной работы
– систему трудового права РФ;	Устный опрос, выполнение самостоятельной работы
– механизмы защиты и реализации прав и свобод человека.	Устный опрос, тестирование, выполнение самостоятельной работы, Практические занятия
<b>Уметь:</b>	
– ориентироваться в системе трудовых отношений;	Устный опрос, тестирование, выполнение самостоятельной работы, практические занятия, разбор правовых ситуаций
– выявлять случаи нарушения трудового законодательства;	Устный опрос, тестирование, выполнение самостоятельной работы, практические занятия, разбор правовых ситуаций
– применять полученные знания в профессиональной деятельности;	Устный опрос, тестирование, выполнение самостоятельной работы, практические занятия, разбор правовых ситуаций

к адаптированной основной программе профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации (для выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам VIII вида) по профессиям:

- **13249 Кухонный рабочий;**
- **12882 Комплектовщик товаров**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.02 Основы экономики**

**Организация-разработчик:**

1. Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум».

**Разработчик:**

1. Чубукова Е.М., преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии педагогических работников  
технологического отделения  
Протокол № 9 от «25» мая 2023г.  
Председатель цикловой комиссии: Е.М. Чубукова

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.02 Основы экономики

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.02 Основы экономики является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации (для выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам VIII вида) по профессиям: **13249 Кухонный рабочий; 12882 Комплектовщик товаров.**

Рабочая программа дисциплины может быть использована во всех направлениях подготовки выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам VIII вида, в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки).

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- освоение основных знаний об экономической деятельности людей, экономике России;
- развитие экономического мышления, потребности в получении экономических знаний;
- воспитание ответственности за экономические решения, уважения к труду.

**В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- ориентироваться в общих вопросах экономики;
- применять экономические знания в конкретных производственных и жизненных ситуациях;

**знать:**

- основные экономические понятия: экономика, предприятие, финансы и др.;
- основы отраслевого хозяйствования;
- перспективы развития отрасли;
- основы организации производственного процесса;
- производственную и организационную структуры предприятий;
- ресурсы предприятий;
- основы финансовой грамотности;
- роль денег в современном мире;
- основы планирования семейного бюджета;
- вопросы пенсионного обеспечения.

### 1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

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

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 16 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.02 Основы экономики

#### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	14
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Основы экономики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<b>Раздел 1. Основы экономики</b>			
<b>Тема 1.1. Экономика как наука и сфера деятельности человека</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	Понятие об экономике. Человек – главный участник экономической жизни. Потребности. Классификация основных экономических потребностей человека. Блага. Экономические ресурсы, их соотношение с потребностями. Ограниченность экономических ресурсов. Факторы производства. Типы экономических систем: традиционная, централизованная (административно-командная), рыночная, смешанная. Рынок и рыночные отношения.	4	1
	<b>Практическое занятие:</b> Экономика современной России	2	
<b>Раздел 2. Отрасль и отраслевая структура экономики</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 2.1. Отрасль и отраслевая структура экономики</b>	<b>Содержание</b>	2	
	Истоки формирования отраслей. Сущность отрасли и характеристика основных отраслей. Группировки отраслей и комплексов. Общественное питание и торговля как отрасли экономики. Перспективы развития торговли и общественного питания.	2	2
<b>Раздел 3. Экономика предприятия</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 3.1. Предприятие как хозяйствующий субъект</b>	<b>Содержание</b>	2	
	Понятие и признаки предприятий. Классификация предприятий по признакам. Организационно-правовые формы предприятий в торговле и в общественном питании.	2	2
<b>Тема 3.2. Организация производства</b>	<b>Содержание</b>	4	
	Общая и производственная структура ПОП и предприятий торговли	2	
	<b>Практическое занятие:</b> Производственная структура предприятий (организаций) различных отраслей.	2	
<b>Тема 3.3. Ресурсы ПОП и предприятий торговли</b>	<b>Содержание</b>	4	
	Имущество предприятия. Трудовые ресурсы предприятия: состав и структура кадров предприятия, производительность труда, оплата труда, мотивация труда, рынок труда.	2	2
	<b>Практическое занятие:</b> Расчет заработной платы.	2	
<b>Раздел 4. Основы финансовой грамотности</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 4.1. Деньги в современном мире</b>	<b>Содержание</b>	4	
	Деньги. Обмен. Товарные деньги. Символические деньги. Драгоценные металлы. Монеты. Купюры. Наличные деньги. Безналичные деньги. Госзнак. Центральный банк. Фальшивые деньги. Риски в мире денег.	2	2
	<b>Практическое занятие:</b> Финансовое мошенничество.	2	
<b>Тема 4.2. Банки и их</b>	<b>Содержание</b>	4	

<b>роль в жизни человека и семьи</b>	Сбережения. Сберегательные вклады. Проценты. Виды кредитов.	2	
	<b>Практические работы:</b> Использование банкомата.	2	
<b>Тема 4.3. Семейный бюджет</b>	<b>Содержание</b>	4	
	Потребности человека и семьи. Потребительская корзина. Прожиточный минимум. Личный и семейный бюджет. Источники денежных средств семьи. Собственность. Доходы от собственности. Контроль семейных расходов. Построение семейного бюджета. Коммунальные услуги. Оплата жилья. Ресурсосбережение основа финансового благополучия. Социальные льготы и выплаты для семьи.	2	
	<b>Практическое занятие:</b>	2	
	Финансовое планирование как способ повышения благосостояния семьи		
<b>Тема 4.4. Пенсионное обеспечение и финансовое благополучие в старости</b>	<b>Практическое занятие:</b> Пенсия, обязательное пенсионное страхование, Пенсионный фонд РФ (ПФР), добровольные (дополнительные) пенсионные накопления, негосударственные пенсионные фонды (НПФ).	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> – Запись основных понятий темы в терминологический словарь. – Оформление конспектов занятий. – Подготовка сообщений о перспективах развития отраслей (общественное питание, торговля). – Объяснение схем: «Производственная структура организаций общественного питания (столовых, кондитерских, пельменных, ресторанов, кафе)», «Производственная структура предприятий торговли». – Поиск информации с помощью интернет-кроков. – Просмотр онлайн-уроков по финансовой грамотности и т.д.		
Итого:		<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>48</b>
		<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>32</b>
		<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>16</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 Основы экономики

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Экономика», библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический комплекс;
- наглядные пособия;
- презентации и видеofilмы;
- плакаты;
- доска;
- софит.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Основные источники:

1. Чечевицына Л.Н. Экономика организации: учеб. пособие/ Л.Н. Чечевицына, Е.В. Хачадурова. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 382 с. – (Среднее профессиональное образование). [Электронный вариант]
2. **Жданова А.О., Савицкая Е.В.** Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 400 с. – (Учимся разумному финансовому поведению).
3. Чечевицына Л.Н. Экономика организации: практикум: учеб. пособие/ Л.Н. Чечевицына, Е.В. Хачадурова. – Ростов н/Д: Феникс, 2015. – 354 с. – (Среднее профессиональное образование). [Электронный вариант].

##### Дополнительные источники:

4. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: Учеб. пособие /О. П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. —4-е изд., испр. – Мн.: Новое издание, 2004. — 347 с. – (Экономическое образование). [Печатный вариант/ Электронный вариант]
5. Магомедов М. Д. Экономика пищевой промышленности: Учебник /М. Д. Магомедов, А. В. Заздравных, Г. А. Афанасьева. —М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2010. — 232 с. [Электронный вариант]
6. Позняков В.Я., Казаков С.В. Экономика отрасли: Учеб. пособие. – М.: ИНФРА-М, 2010. – 309 с.
7. Чалдаева Л.А. Экономика предприятия: Курс в схемах. – М.: Юристъ, 2003. – 236 с.

##### Интернет-ресурсы

8. Юркова Т.И., Юрков С.В. Экономика предприятия [Электронные учебник] <http://www.aup.ru/books/m88/>
9. Сергеев И.В. Экономика предприятия: Учебное пособие – 2-е изд., перераб. и доп. М.: Финансы и статистика, 2000 [Электронные учебник] <http://www.bibliotekar.ru/economika-predpriyatiya-5/>
10. Курс видео-лекций «Экономика для неэкономистов» [Электронные учебник] [https://www.youtube.com/playlist?list=PLpmpdicfeBju0Jj5SPdBr3GMe\\_Kq2nn3-](https://www.youtube.com/playlist?list=PLpmpdicfeBju0Jj5SPdBr3GMe_Kq2nn3-)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ОП.02 Основы экономики

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знать:	
– основные экономические понятия: экономика, предприятие, финансы и др.;	Устный опрос, тестирование, выполнение самостоятельной работы по разделам: – Раздел 1. Основы экономики – Раздел 2. Отрасль и отраслевая структура. – Раздел 3. Экономика предприятия. – Раздел 4. Основы финансовой грамотности
– основы отраслевого хозяйствования – перспективы развития отрасли;	Устный опрос, тестирование, выполнение самостоятельной работы по теме 2.1. Отрасль и отраслевая структура
– место предприятия в структуре промышленно-производственного комплекса;	
– основы организации производственного процесса;	Устный опрос, тестирование, выполнение самостоятельной работы по темам.
– производственную и организационную структуры предприятий;	
– ресурсы предприятий;	
– основы финансовой грамотности;	
– роль денег в современном мире;	
– основы планирования семейного бюджета;	Устный опрос, тестирование, выполнение самостоятельной работы
– вопросы пенсионного обеспечения.	
Уметь:	
– ориентироваться в общих вопросах экономики	Самостоятельная работа обучающихся по разделам: Практическая работа
– применять экономические знания в конкретных производственных и жизненных ситуациях.	Самостоятельная работа обучающихся Практические работы раздела

к адаптированной основной программе профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации (для выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам VIII вида) по профессиям:

- **13249 Кухонный рабочий;**
- **12882 Комплектовщик товаров**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.03 ОХРАНА ТРУДА**

**Организация-разработчик:**

1. Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум».

**Разработчик:**

1. Гумерова М.Ф., преподаватель профессиональной подготовки ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии педагогических работников технологического отделения  
Протокол № 9 от «25» мая 2023г.  
Председатель цикловой комиссии: Е.М. Чубукова

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.03Охрана труда

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям рабочих, должностям служащих: **13249 Кухонный рабочий; 12882 Комплектовщик товаров.**

Программа учебной дисциплины может быть использована при реализации:

- образовательных программ профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации (для выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам VIII вида) по профессиям технического и социально-экономического профилей;
- дополнительных образовательных программ.

### 1.2. Место дисциплины в структуре программы:

Программа учебной дисциплины включена в общепрофессиональный цикл профессиональной подготовки.

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

Цель дисциплины – сформировать у обучающихся четкое понимание источников возникновения опасных производственных факторов, а также научить их методам и способам их устранения или снижения возможных последствий.

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

- оценивать состояние техники безопасности на производстве;
- пользоваться средствами индивидуальной и групповой защиты;
- соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.

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

- правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в сфере профессиональной деятельности;
- воздействие негативных факторов на человека;
- требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях;
- производственную санитарию и гигиену труда.

### 1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **87** часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **58** часов;
- практической работы обучающегося **20** часов.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 Охрана труда

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов			
	всего	1 семестр	2 семестр	3 семестр
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	87	57	-	30
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	58	38	-	20
в том числе:				
практические занятия	20	12	-	8
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	29	19	-	10
Промежуточная аттестация в форме: зачет				

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов		Уровень освоения
		1 семестр	3 семестр	
<b>Раздел 1. Общие вопросы охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	<b>5</b>	
	1 Основные понятия и термины охраны труда. Цели и задачи дисциплины «Охрана труда».	2	-	
	2 Системы управления охраной труда. Функции и задачи управления охраной труда на предприятии. Структура системы охраны труда. Характеристика основных элементов системы охраны труда. Ответственность за нарушение законодательства по охране труда	2	-	
	3 Основы трудового законодательства. Трудовой договор. Права и обязанности работника и работодателя. Рабочее время и время отдыха. Охрана труда женщин и молодежи.	2	-	
	4 Организация работы по охране труда на предприятии. Функции и задачи управления охраной труда на предприятии. Обучение работающих безопасным методам труда на производстве. Виды и правила проведения инструктажей по Охране труда.	2	1	
	5 Производственный травматизм. Классификация опасных и вредных факторов и травм. Правила пользования средствами индивидуальной защиты. Причины возникновения, расследование и учет несчастных случаев. Средства коллективной защиты от травм.	4	2	
	6 Профессиональные заболевания. Причины возникновения, расследование и учет профессиональных заболеваний. Профилактика профессиональных заболеваний.	2	2	
	<b>Практические занятия:</b> – Первичная помощь при несчастных случаях. – Средства индивидуальной и групповой защиты. Мероприятия по предупреждению травматизма.	<b>4</b>	<b>3</b>	
		2	1	
		2	1	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> – Запись основных понятий в терминологический словарь. – Составление кроссворда по теме – Оформление практических работ. – Схема «Структура системы охраны труда» . – Таблица «Виды инструктажей по охране труда». – Сообщение по темам: «Влияние алкоголя на безопасность труда», «Влияние наркотиков на безопасность труда», «Влияние лекарственных средств на безопасность труда», «Роль охраны труда в обеспечении безопасности».				
<b>Раздел 2. Требования безопасности на производстве</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	
	1 Требования безопасности к производственному оборудованию. Требования безопасности к конструкции оборудования. Требования безопасности к размещению оборудования.	2	1	
	2 Безопасность труда на предприятиях общественного питания.		-	
	3 Безопасность труда в розничной торговле.	2	-	
	4 Электробезопасность.	1	-	
	5 Пожаробезопасность.	1	1	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Изучение основных вопросов вводного и первичного инструктажа на рабочем месте. Планы эвакуации на предприятии.</li> <li>- Ознакомление с инструкциями по технике безопасности.</li> <li>- Первая помощь пострадавшим от электрического тока. Инструктаж по безопасной эксплуатации электрооборудования.</li> </ul>	2 2 2	2 1 1 -	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Запись основных понятий в терминологический словарь.</li> <li>- Оформление конспектов занятий.</li> <li>- Оформление практических работ.</li> <li>- Отличия в содержании инструкций по технике безопасности при выполнении работ в учебной мастерской/ лаборатории и в условиях производства.</li> <li>- Сообщение по теме «Средства пожаротушения»</li> </ul>	6	4	
<b>Раздел 3. Производственная санитария и гигиена труда</b>	Содержание учебного материала	<b>6</b>	<b>4</b>	
	1   Определение степени вредности и опасности.	2	1	
	2   Классификация вредных веществ.	2	-	
	3   Санитарно-гигиенические и санитарно-противоэпидемические правила и нормы.	1	2	
	4   Общие сведения о гигиене труда.	1	1	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Санитарные правила для предприятий общественного питания.</li> <li>- Санитарные правила для торговых предприятий.</li> <li>- Санитарные правила для оранжерейных помещений.</li> </ul>	- 2 -	- - 2	
<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Запись основных понятий в терминологический словарь.</li> <li>- Оформление конспектов занятий.</li> <li>- Оформление практических работ.</li> <li>- Подготовить сообщения по темам: «Здоровый образ жизни»; «Береги платье снову, а здоровье - смолоду»; «Чистота – залог здоровья»</li> </ul>				
	Максимальная учебная нагрузка	57	30	
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка	38	20	
	Самостоятельная работа	19	10	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ОХРАНА ТРУДА**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Охрана труда», библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический комплекс;
- наглядные пособия;
- презентации и диафильмы;
- плакаты;
- доска;
- софит.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основные источники**

1. Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» <http://нэб.пф/>
2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле»: учебник для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.

##### **Дополнительные источники**

3. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник.-М.: Мастерство, 2012.- 432с.
4. Сокол Т.С. Охрана труда: учеб. пособие/ Т.С. Сокол; под общей ред. Н.В. Овчинниковой. Издание 2-е исправ. И доп. – Мн.: Дизайн ПРО, 2006. – 304 с.: ил.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ОХРАНА ТРУДА

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Знать:</b>	
правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в сфере профессиональной деятельности;	Устный опрос, тестирование, выполнение самостоятельной работы по разделу 1. Общие вопросы охраны труда
воздействие негативных факторов на человека;	
требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях;	Устный опрос, тестирование, выполнение самостоятельной работы по разделу 2. Требования безопасности на производстве
производственную санитарию и гигиену труда.	Устный опрос, тестирование, выполнение самостоятельной работы по разделу 3. Производственная санитария и гигиена труда.
<b>Уметь:</b>	
оценивать состояние техники безопасности на производстве;	Практическая работа раздела 2. Требования безопасности на производстве
пользоваться средствами индивидуальной и групповой защиты;	
оказывать первую помощь при несчастных случаях;	

к адаптированной основной программе профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации (для выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам VIII вида) по профессиям:

- **13249 Кухонный рабочий;**
- **12882 Комплектовщик товаров;**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.04 Производственная санитария и гигиена труда**

**Организация-разработчик:**

1. Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум».

**Разработчик:**

1. Алтыева Г.Ш., преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии педагогических работников  
технологического отделения  
Протокол № 9 от «25» мая 2023г.  
Председатель цикловой комиссии: Е.М. Чубукова

## СОДЕРЖАНИЕ

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



## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации (для выпускников школ, освоивших общеобразовательные программы основного общего образования) по профессиям: **13249 Кухонный рабочий; 12882 Комплектовщик товаров;**

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

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

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

- соблюдать требования санитарии, правил личной гигиены и гигиены рабочего места; \*
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.

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

- нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации предприятий питания и торговли;
- требования санитарии, правил личной гигиены и гигиены рабочего места. \*

### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **51** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **34** часа;

самостоятельной работы обучающегося **17** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>51</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>34</b>
в том числе:	
практические занятия	18
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>17</b>
в том числе:	
▪ Систематическая проработка конспектов занятий и учебной литературы.	
▪ Составление словаря по понятиям дисциплины	
▪ Составление таблиц для систематизации учебного материала.	
▪ Составление классификации.	
▪ Подготовка докладов, презентаций.	
▪ Наблюдение за соблюдением правил санитарии и гигиены на предприятиях питания и торговли.	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 Производственная санитария и гигиена труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы гигиены и санитарии в общественном питании и в торговле</b>			
<b>Тема 1.1.</b> Санитарно-эпидемиологическая деятельность	Содержание учебного материала	<b>4</b>	
	1. Понятие о гигиене и санитарии. Гигиена питания. 2. Государственный санитарный надзор в области гигиены питания. Органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации. Виды надзора, его цели и задачи. 3. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации работы ПОП и предприятий торговли.	4	2 2 2
	<b>Практические занятия</b> Работа с нормативными документами	2	
<b>Тема 1.2.</b> Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими	Содержание учебного материала	<b>6</b>	
	1. Патогенные микроорганизмы: понятие, виды и их особенности. Понятие об иммунитете. 2. Пищевые заболевания: пищевые инфекции, пищевые отравления, гельминтозы. 3. Пищевые инфекции: причины возникновения, механизмы передачи возбудителей, меры профилактики. 4. Пищевые отравления: интоксикации (токсикозы) и токсикоинфекции. Характеристика возбудителей, причины возникновения, меры предупреждения. 5. Немикробные пищевые отравления, вызываемые ядовитыми продуктами растительного и животного происхождения, химическими веществами. Меры профилактики немикробных пищевых отравлений. 6. Гельминтозы (глистные инвазии). Причины возникновения и меры профилактики.	2	2 2 2 2 2 2
	Патогенные микроорганизмы и заболевания, вызванные ими.	4	
<b>Тема 1.3.</b> Гигиена предприятий общественного питания и торговли	Содержание учебного материала	<b>10</b>	
	1. Санитарные требования к предприятиям общественного питания и торговли, их содержание (Санитарно-эпидемиологические правила СП). 2. Санитарные требования к территории. 3. Санитарные требования к помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Виды и способы уборки. Дезинфекция, дератизация, дезинсекция, методы проведения. 4. Санитарные требования к водоснабжению и канализации. 5. Санитарные требования к вентиляции, отоплению, освещению. 6. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Режим мытья и обработки. 7. Санитарный режим на ПОП и продовольственной торговли.	4	2 2 2 2 2 2 2
	<b>Практические занятия</b> Обследование ПОП и торгового предприятия с целью проверки соблюдения санитарных правил и разработки предложений по устранению нарушений санитарных требований.	6	
<b>Тема 1.4.</b> Гигиена пищевых	Содержание учебного материала	<b>10</b>	
	1. Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов.	4	2

продуктов	1. Санитарные требования к приему, складированию и хранению пищевых продуктов.		2
	2. Санитарные требования к реализации пищевых продуктов. Признаки недоброкачества пищевых продуктов и меры ее предупреждения.		2
	<b>Практические занятия</b> Санитарная оценка доброкачества пищевых продуктов	6	
<b>Тема 1.5.</b>	Содержание учебного материала	2	
Личная гигиена работников торговли и предприятий общественного питания	1. Личная гигиена персонала. Значение личной гигиены для профилактики пищевых заболеваний.	2	2
	2. Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима на предприятии.		2
	3. Медицинские осмотры, профилактические обследования и гигиеническая подготовка работников ПОП и предприятий торговли. Личные медицинские книжки. Заболевания, препятствующие работе в предприятиях торговли и ПОП. Санитарная одежда и правила пользования ею.		2
<b>Самостоятельная работа</b>		17	
	1. Систематическая проработка конспектов дисциплины.		
	2. Составление таблиц для систематизации учебного материала: - Органы контроля и надзора за санитарным состоянием предприятий. - Микроорганизмы. - пищевые отравления.		
	3. Составление классификации: - Микроорганизмы. - Инфекционные заболевания.		
	4. Подготовка сообщений, докладов, презентаций: - Влияние внешней среды на микроорганизмы. - Гельминтозы. - Личная гигиена работников торговли. - Источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами. - Заболевания, возникающие при употреблении недоброкачественных продуктов. - Обязанности и ответственность работодателя за соблюдение санитарных правил.		
	5. Наблюдение за соблюдением правил санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания и торговли		
	<b>Обязательная учебная нагрузка</b>	<b>34</b>	
	<b>Самостоятельная учебная нагрузка</b>	<b>17</b>	
	<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>51</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Санитария и гигиена».

#### Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Посадочные места по количеству обучающихся.

Рабочее место преподавателя.

1. Компьютерный стол.
2. Шкафы книжные.
3. Доска.
4. Стенды.
5. Плакаты.
6. Аудиовизуальные компьютерные мультимедийные презентации.
7. Нормативно-техническая документация (ГОСТы, СанПИН 2.4.7./1.1.1286-03, Правила торговли, Закон «О защите прав потребителей»).

#### Технические средства обучения:

1. Автоматизированное рабочее место преподавателя.
2. Интерактивная доска.
3. Проектор.
4. Принтер.
5. Сканер.

#### Залы:

1. Библиотека.
2. Читальный зал с выходом в Интернет.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### Основные источники:

1. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены : Учеб. пособ. / С. С. Горохова, Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – 2-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия» 2018. - 64 с.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для НПО /З. П. Матюхина. - 4-е изд., стер - М.: ИЦ «Академия», 2019. – 256 с.
3. Пособие по пищевой безопасности в общественном питании. М.: Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, 2021.—79 с.

##### Дополнительные источники:

1. Трушина Т.П. Микробиология, гигиена и санитария в торговле.—Ростов н/д; Феникс, 2000. – 320
2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для СПО /А. Н. Мартинчик. - 1-е изд. - М.: ИЦ «Академия» 2010. -256 с.

##### Интернет-ресурсы:

5. Электронный журнал Гигиена и санитария <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>
6. Электронные учебники <http://www.ozon.ru/context/detail/id/120773/>
7. Санитария и гигиена, электронный учебник <http://www.academia-moscow.ru/>
8. Энциклопедия здоровья <http://www.megabook.ru/Rubricator.asp?RNode=3374>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Раздел (тема) учебной дисциплины	Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p><b>Тема 1.3.</b> Гигиена предприятий общественного питания и торговли</p> <p><b>Тема 1.4.</b> Гигиена пищевых продуктов</p>	<p>Умения:</p> <p>соблюдать санитарные правила для организаций торговли;</p>	<p>Соблюдают санитарные требования к организациям продовольственной торговли. Соблюдают санитарные требования к территории.</p> <p>Соблюдают санитарные требования к помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Соблюдают санитарные требования к водоснабжению и канализации. Соблюдают санитарные требования к вентиляции, отоплению, освещению. Соблюдают санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Знают режим мытья и обработки.</p> <p>Соблюдают санитарный режим на предприятиях продовольственной торговли.</p> <p>Соблюдают санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов. Соблюдают санитарные требования к приему, складированию и хранению пищевых продуктов. Соблюдают санитарные требования к реализации пищевых продуктов.</p> <p>Знают признаки недоброкачества пищевых продуктов и меры ее предупреждения.</p>	<p>Текущий контроль: практическая работа; устный опрос; интерпретация результатов наблюдения за деятельностью учащихся обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p><b>Тема 1.1.</b> Санитарно-эпидемиологическая деятельность.</p> <p><b>Тема 1.2.</b> Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими.</p> <p><b>Тема 1.3.</b> Гигиена предприятий общественного питания и торговли.</p> <p><b>Тема 1.4.</b> Гигиена пищевых продуктов</p> <p><b>Тема 1.5.</b> Личная гигиена работников ПОП и предприятий торговли.</p>	<p>соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.</p>	<p>Знают органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации. Знают виды надзора, его цели и задачи. Знают нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли.</p> <p>Знают особенности патогенных микроорганизмов.</p> <p>Знают пищевые заболевания: пищевые инфекции, пищевые отравления, гельминтозы. Знают пищевые инфекции: причины возникновения, механизмы передачи возбудителей, меры профилактики. Знают пищевые отравления: интоксикации (токсикозы) и токсикоинфекции. Знают причины возникновения, меры предупреждения.</p> <p>Знают немикробные пищевые отравления, вызываемые ядовитыми продуктами растительного и животного происхождения, химическими веществами. Знают меры профилактики немикробных пищевых отравлений.</p> <p>Соблюдают санитарные требования к организациям продовольственной торговли. Соблюдают санитарные требования к территории.</p> <p>Соблюдают санитарные требования к помещениям, их планировке, устройству и</p>	<p>Текущий контроль: практическая работа; устный опрос; интерпретация результатов наблюдения за деятельностью учащихся обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>

		<p>содержанию. Соблюдают санитарные требования к водоснабжению и канализации. Соблюдают санитарные требования к вентиляции, отоплению, освещению. Соблюдают санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Знают режим мытья и обработки. Соблюдают санитарный режим на предприятиях продовольственной торговли. Соблюдают санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов. Соблюдают санитарные требования к приему, складированию и хранению пищевых продуктов. Соблюдают санитарные требования к реализации пищевых продуктов. Знают признаки недоброкачества пищевых продуктов и меры ее предупреждения. знают значение личной гигиены для профилактики пищевых заболеваний. Соблюдают санитарно-противоэпидемиологический режим на предприятии. Знают заболевания, препятствующие работе в предприятиях торговли. Знают санитарную одежду и правила пользования ею.</p>	
	<b>Знания:</b>		
<p><b>Тема 1.1.</b> Санитарно-эпидемиологическая деятельность.</p> <p><b>Тема 1.2.</b> Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими.</p> <p><b>Тема 1.3.</b> Гигиена предприятий общественного питания и предприятий торговли.</p> <p><b>Тема 1.4.</b> Гигиена пищевых продуктов</p> <p><b>Тема 1.5.</b> Личная гигиена работников ПОП и предприятий торговли.</p>	<p><b>знать</b> нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;</p>	<p>Знают органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации. Знают виды надзора, его цели и задачи. Знают нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли. Знают особенности патогенных микроорганизмов. Знают пищевые заболевания: пищевые инфекции, пищевые отравления, гельминтозы. Знают пищевые инфекции: причины возникновения, механизмы передачи возбудителей, меры профилактики. Знают пищевые отравления: интоксикации (токсикозы) и токсикоинфекции. Знают причины возникновения, меры предупреждения. Знают немикробные пищевые отравления, вызываемые ядовитыми продуктами растительного и животного происхождения, химическими веществами. Знают меры профилактики немикробных пищевых отравлений. Соблюдают санитарные требования к организациям продовольственной торговли. Соблюдают санитарные требования к территории. Соблюдают санитарные требования к помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Соблюдают санитарные требования к водоснабжению и канализации. Соблюдают санитарные требования к вентиляции, отоплению, освещению. Соблюдают санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде.</p>	<p>Текущий контроль: практическая работа; устный опрос; тестирование.</p>

		<p>Знают режим мытья и обработки.</p> <p>Соблюдают санитарный режим на предприятиях продовольственной торговли.</p> <p>Соблюдают санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдают санитарные требования к приему, складированию и хранению пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдают санитарные требования к реализации пищевых продуктов.</p> <p>Знают признаки недоброкачества пищевых продуктов и меры ее предупреждения.</p> <p>Знают значение личной гигиены для профилактики пищевых заболеваний.</p> <p>Соблюдают санитарно-противоэпидемиологический режим на предприятии.</p> <p>Знают заболевания, препятствующие работе в предприятиях торговли.</p> <p>Знают санитарную одежду и правила пользования ею.</p>	
<p><b>Тема 1.5.</b> Личная гигиена работников торговли и предприятий общественного питания</p>	<p><b>знать</b> требования к личной гигиене персонала.</p>	<p>Знают значение личной гигиены для профилактики пищевых заболеваний.</p> <p>Соблюдают санитарно-противоэпидемиологический режим на предприятии.</p> <p>Знают заболевания, препятствующие работе в предприятиях торговли.</p> <p>Знают санитарную одежду и правила пользования ею.</p>	<p>Текущий контроль: практическая работа; устный опрос; тестирование.</p>

к адаптированной основной программе профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации (для выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам VIII вида) по профессиям:

- **13249 Кухонный рабочий.**
- 12882 Комплектовщик товаров;

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 МОДУЛЬ ПО ПРОФЕССИИ  
КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ**



**Организация-разработчик:**

1. Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум».

**Разработчик:**

1. Гумерова М.Ф., преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии педагогических работников  
технологического отделения  
Протокол № 9 от «25» мая 2023г.  
Председатель цикловой комиссии: Е.М. Чубукова

## СОДЕРЖАНИЕ

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

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПМ.01 Модуль по профессии Кухонный рабочий**

### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля **ПМ.01 Модуль по профессии Кухонный рабочий** является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям рабочих, должностям служащих: **13249 Кухонный рабочий; 12882 Комплектовщик товаров.**

Рабочая программа профессионального модуля разработана с учетом требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (Постановления Минтруда РФ от 5 марта 2004 г. № 30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих», выпуск 51, раздел: «Торговля и общественное питание».

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Профессиональный модуль включен в профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

#### **Уметь:**

- применять навыки по уборке производственных помещений и дезинфекции рабочих зон, мойки кухонной и столовой посуды, инвентаря;
- доставлять полуфабрикаты, сырье, готовую продукцию в производственные цехи, к раздаче и т.д.;
- открывать тару;
- выгружать продукцию из инвентаря, тары;
- включать электрические приборы;
- устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов;
- устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками;
- собирать пищевые отходы.

#### **Знать:**

- наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение;
- правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек;
- правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;
- правила включения и выключения электродуховок, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и др.

### **1.4. Рекомендуемое количество часов**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **338** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **237** часов;
  - самостоятельной работы обучающегося **101** часов;
- учебная практика **612** часов;  
производственная практика **216** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 Модуль по профессии Кухонный рабочий

### 2.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01 Модуль по профессии Кухонный рабочий

Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов
		Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа, часов		
<b>МДК.01.01. Технология выполнения работ кухонного рабочего</b>	<b>338</b>	<b>237</b>	100	-	<b>101</b>	-	-	-
<b>Учебная практика</b>	<b>612</b>						<b>612</b>	
<b>Производственная практика</b>	<b>216</b>							<b>216</b>
<b>Всего:</b>	<b>1166</b>	<b>237</b>	100	-	<b>101</b>	-	<b>612</b>	<b>216</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ПМ.01 Модуль по профессии Кухонный рабочий

Наименование разделов и тем дисциплины	Содержание учебного материала, самостоятельная работа слушателя	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК.01.01. Технология выполнения работ кухонного рабочего</b>		<b>237</b>	
<b>Тема 1. Характеристика предприятий общественного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	1
	Определение понятия предприятия общественного питания. Функции общественного питания.	4	
	Основные типы предприятий общественного питания.	2	
	Основные классы предприятий общественного	2	
	Классификация предприятий общественного питания	2	
	<b>Практическое занятие № 1</b>	<b>4</b>	
	Составления таблиц по основным классам предприятий общественного питания.		
<b>Тема 2. Правила безопасности труда и организация рабочего места при выполнении кухонных работ</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	Характеристика кухонных работ. Основные положения по охране труда	1	
	Особенности организации рабочего места. Основы производственной санитарии	1	
	Общие правила техники безопасности. Оказание первой помощи при различных травмах.	2	
	<b>Практическое занятие № 2</b>	<b>4</b>	
	Безопасные методы труда при выполнении кухонных работ		
<b>Тема 3. Производственные помещения и рабочие зоны.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	2
	Заготовочные цехи. Мясной цех. Рыбный цех. Овощной цех.	2	
	Доготовочные цехи: холодный цех, горячий цех.	2	
	Специализированные цехи: кондитерский цех.	4	
	<b>Практическое занятие № 3</b>	<b>4</b>	
	Экскурсия в столовую «Тобольского многопрофильного техникума», знакомства с цехами.		
<b>Тема 4. Моющие средства, инвентарь для обработки и мытья посуды</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	
	Моющие и чистящие средства для уборки в пищеблоке.	2	
	Приготовление моющих рабочих растворов для обработки и мытья посуды и оборудования	2	
	ТБ при пользовании средствами бытовой химии	2	
	Инвентарь и приспособления для обработки и мытья посуды и оборудования	2	
	<b>Практическое занятие № 4</b>	<b>6</b>	
Приготовление моющих рабочих растворов; Выбор средств и приспособлений для обработки и мытья посуды и оборудования			
<b>Тема 5. Виды кухонной посуды.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	2

	Металлическая посуда (алюминиевая, посуда из нержавеющей стали, чугунная, железная, эмалированная)	2	
	Кухонная прессованная посуда из жароупорного стекла.	2	
	Пластмассовая посуда.	2	
	<b>Практическое занятие № 5</b>	<b>6</b>	
	Маркировка кухонного инвентаря Выбор средств и приспособлений для обработки и мытья кухонной посуды		
<b>Тема 6. Виды столовой посуды используемой на предприятии ОП.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	1
	Стеклоянная, хрустальная, фарфоровая, фаянсовая, керамическая, металлическая, деревянная, пластмассовая	4	
	Столовые приборы из мельхиора, нержавеющей стали, алюминия, пластмассы	4	
	<b>Практическое занятие № 6</b>	<b>4</b>	
	Составление таблицы по видам столовой посуды и их назначению.		
<b>Тема 7. Технология обработки и мытья оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	1
	Технология обработки и мытья электрооборудования.	2	
	Технология обработки и мытья кухонных механических приспособлений	2	
	Технология обработки и мытье холодильного оборудования	2	
	<b>Практическое занятие № 7</b>	<b>6</b>	
	Выбор средств и приспособлений для обработки и мытья оборудования; Обработка и мытье холодильного оборудования.		
<b>Раздел 8. Технология обработки и мытья кухонной посуды и инвентаря</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	2
	Требования к инвентарю, и кухонной посуде.	2	
	Маркировка кухонного инвентаря и посуды	2	
	Режим мытья посуды и обработки инвентаря в пищеблоке.	2	
	<b>Практическое занятие № 8</b>	<b>6</b>	
	Маркировка кухонного инвентаря Обработка и мытье кухонной посуды и инвентаря		
<b>Раздел 9. Технология обработки и мытья столовой посуды и приборов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	
	Правила мытья столовой посуды и приборов	2	
	Мытье столовой посуды ручным способом	2	
	Мытье столовой посуды в посудомоечной машине	2	
	Режим мытья столовых приборов	2	
	Сбор отходов. Правила обращения с пищевыми отходами	1	
	Требования к моечной посуде после окончания работы.	1	
	Контроль качества мойки и профилактической дезинфекции	2	

	<b>Практическое занятие № 9</b>	<b>4</b>	
	Изучение режимов мойки посуды посудомоечной машины		
	Правила обращения с пищевыми отходами		
<b>Раздел 10. Мойка и хранение металлического и эмалированного кухонного инвентаря</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	Правила мытья металлического и эмалированного кухонного инвентаря	2	
	Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств	2	
	<b>Практическое занятие № 10</b>	<b>6</b>	
	Мойка и хранение металлического и эмалированного кухонного инвентаря		
<b>Раздел 11. Мойка и хранение разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, веселки и др.)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	1
	Емкости для хранения жидкостей (чаны, бочки, баки и т.д.)	2	
	Тара для сыпучих, штучных и тарно – штучных материалов,	2	
	Рабочие столы, прилавки, торговые шкафы, стеллажи)	2	
	Инвентарь: разделочные доски, веселки, шумовки, грохот, сита и т.д.	2	
	Инструменты: ножи, тяпки, поварские иглы.	2	
	<b>Практическое занятие № 10</b>	<b>6</b>	
	Мойка и хранение разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря		
<b>Тема 12. Требования к санитарному содержанию предприятий ОП.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	Санитария и гигиена на предприятиях ОП.	2	
	Чистящие и дезинфицирующие средства.	2	
	Борьба с грызунами, мухами, тараканами.	2	
	<b>Практическое занятие № 12</b>	<b>6</b>	
	Способ приготовления и применение дезинфицирующих средств.		
<b>Тема 13. Моечные столовой и кухонной посуды.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	2
	Расположение моечной.	1	
	Очищение посуды от остатков пищи	1	
	<b>Практическое занятие № 13</b>	<b>6</b>	
	Уборка и мойка кухонной посуды.		
<b>Тема 14. Моечное оборудование для столовой и кухонной посуды</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>10</b>	2
	Способы и схемы мытья.	2	
	Оборудование для мытья овощей.	2	
	Виды посудомоечных машин.	2	
	<b>Практическое занятие № 14</b>	<b>4</b>	
	Составление таблицы: «Классификация посудомоечных машин».		
<b>Тема 15. Уборка производственных, складских и вспомогательных помещений, цехов</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>18</b>	2
	Порядок и последовательность проведения генеральной уборки складских и вспомогательных	2	

	помещений, цехов		
	Порядок и проведение текущей уборки мясо-рыбного цеха	2	
	Порядок и проведение текущей уборки овощного цеха	2	
	Порядок и проведение текущей уборки доготовочного цеха	2	
	Порядок и проведение текущей уборки заготовочного цеха	2	
	Порядок и проведение текущей уборки кондитерского цеха	2	
	<b>Практическое занятие № 15</b>	<b>6</b>	
	Санитарная уборка помещений.		
<b>Тема 16. Тара и упаковка.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>8</b>	<b>1</b>
	Общая характеристика, классификация тары и упаковочных материалов.	4	
	<b>Практическое занятие № 16</b>	<b>4</b>	
	Составление таблицы: «Классификация тары и упаковки»		
<b>Тема 17. Правила и способы вскрытия тары.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>8</b>	<b>2</b>
	Правила и способы вскрытия тары.	2	
	Используемые инструменты для вскрытия тары	2	
	<b>Практическая работа № 17</b>	<b>4</b>	
	Открывание разного вида тары.		
<b>Тема 18. Технологический процесс внутрицеховой транспортировки сырьевых, полуфабрикатов, продуктов, посуды, тары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	
	Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи	4	
	Открывать бочки, ящики, мешки с продуктами	2	
	Правила вскрытия стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции	2	
	<b>Практическая работа №18</b>	<b>6</b>	
	Производить выгрузку продукции из тары, открывание консервных банок		
<b>Тема 19. Правила установки подносов на транспортер при комплектации обедов.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>8</b>	<b>2</b>
	Виды и работа механизированных линий.	4	
	<b>Практическая работа №19</b>	<b>4</b>	
	Сборка комплектации обедов.		
<b>Тема 20. Правила включения и выключения электроприборов.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с производственным оборудованием.	2	
	<b>Практическая работа №20</b>	<b>2</b>	
	Включение и выключение электроприборов.		
<b>Тема 21. Сбор пищевых отходов.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>8</b>	<b>1</b>
	Общие требования к сбору пищевых отходов	3	
	Сбор пищевых отходов.	3	
	<b>Практическая работа № 21</b>	<b>3</b>	
	Сбор и утилизация мусора.		



<p><b>Самостоятельная внеаудиторная работа:</b> Изучение конспектов, учебной и специальной литературы; ответы на контрольные вопросы; тесты. Подготовка к практическим работам;</p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> Изучение нормативно – технической документации. Маркировка кухонной посуды, кухонного инвентаря, хозяйственного инвентаря. Меры предосторожности при работе с дезинфицирующими средствами Требование к хранению хозяйственного инвентаря Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи. Вредные привычки и борьба с ними. Рациональная организация трудового процесса. Улучшение условий труда на производстве. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Санитарно – гигиенические условия и физиологические особенности труда. Противопожарная профилактика, средства пожаротушения.</p>	<b>101</b>	
<p><b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Мойка вручную и в посудомоечных машинах;</li> <li>– Чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря;</li> <li>– Мойка производственного помещения и дезинфекция рабочих зон;</li> <li>– Содержание в чистоте посудомоечной машины и раковин для мойки кухонной посуды в чистом и исправном виде;</li> <li>– Мойка вручную и чистка столовой посуды и приборов;</li> <li>– Чистка и мойка в посудомоечной машине столовой посуды и приборов;</li> <li>– Открывание тары различного вида с обеспечением сохранности в них продукции;</li> <li>– Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары;</li> <li>– Заполнение котлов водой;</li> <li>– Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию;</li> <li>– Включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников;</li> <li>– Установка подносов на транспортер при комплектации обедов;</li> <li>– Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль с крышками;</li> <li>– Сбор пищевых отходов.</li> </ul>	<b>612</b>	
<p><b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Мойка кухонной посуды в моечном отделении, в посудомоечной машине – столовую посуду;</li> <li>– Чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря;</li> <li>– Мойка производственного помещения и дезинфекция рабочих зон;</li> <li>– Мойка вспомогательного помещения и дезинфекция рабочих зон;</li> <li>– Мойка складского помещения и дезинфекция рабочих зон;</li> <li>– Содержание в чистоте посудомоечной машины и раковин для мойки кухонной посуды в чистом и исправном виде;</li> <li>– Содержание в чистоте посудомоечной машины для мойки столовой посуды в чистом и исправном виде;</li> </ul>	<b>216</b>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>– Мойка вручную и чистка столовой посуды и приборов;</li> <li>– Мойка вручную и чистка кухонной посуды, инвентаря и инструментов;</li> <li>– Чистка и мойка в посудомоечной машине столовой посуды и приборов;</li> <li>– Открывание тары различного вида с обеспечением сохранности в них продукции;</li> <li>– Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары;</li> <li>– Транспортировка сырья, полуфабрикатов из заготовочных цехов в доготовочные;</li> <li>– Заполнение котлов водой;</li> <li>– Включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников;</li> <li>– Установка подносов на транспортер при комплектации обедов;</li> <li>– Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль с крышками;</li> <li>– Сбор пищевых отходов.</li> </ul>		
<b>Всего за курс:</b>	<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>338</b>
	<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>237</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>101</b>
	<b>Учебная практика</b>	<b>612</b>
	<b>Производственная практика</b>	<b>216</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПМ.01 Модуль по профессии Кухонный рабочий**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест**

- комплект учебно-методической документации
- наглядные пособия (плакаты, схемы)
- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером с лицензионным или свободным программным обеспечением, соответствующим разделам программы и подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации.
- Рабочее место обучающегося.

##### **Технические средства обучения**

мультимедиа проектор или мультимедийная доска,??

программное обеспечение общего и?? профессионального назначения.

Оборудование учебной лаборатории по профессии «Кухонный рабочий»:

- комплект спецодежды;
- комплект нормативной документации, инструкции по ТБ;
- комплект кухонной и столовой посуды;
- комплект столовых приборов;
- комплект инвентаря, инструментов и приспособлений;
- наличие электрооборудования и бытовых приборов;
- комплект учебно-методической документации
- наглядные пособия (плакаты, схемы)

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### **Основные источники:**

1. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие/Л.А. Радченко. – Изд.7-е, стер. – Ростов н/Д: Феникс, 2018г. – 318с.: илл – (Среднее профессиональное образование)

##### **Дополнительные источники:**

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Учебник для нач. проф. образования/ Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов.- М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 240 с.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования/ - 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 184 с.
3. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: учеб. пособие для нач. и сред. проф. образования / Д.Ф. Фатыхов, А.Н. Белехов. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 224 с.
4. Косолапова Н.В. Оборудование предприятий торговли для хранения и подготовки товаров к продаже: учеб. пособие / Н.В. Косолапова, И.О. Рыжова. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 64 с. – (Торговля).

## Интернет-ресурсы:

1. [https://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](https://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/) СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 Модуль по профессии Кухонный рабочий

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Знать:</b>	
Наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение;	Устный опрос, тестирование, выполнение самостоятельной работы по разделу: - Тема 3 Виды кухонной посуды; - Тема 4 Виды столовой посуды; - Тема 7 Производственный инвентарь и инструменты.
правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек;	Устный опрос, тестирование, выполнение самостоятельной работы по разделам: - Тема 13 Правила и способы вскрытия тары.
Правила включения и выключения электроприборов.	Устный опрос, тестирование, выполнение самостоятельной работы по разделам: - Тема 16 Правила включения и выключения электроприборов.
<b>Уметь:</b>	
применять навыки по уборке производственных помещений и дезинфекции рабочих зон, мойки кухонной и столовой посуды, инвентаря;	Экспертное оценивание выполнения практической работы.
доставлять полуфабрикаты, сырье, готовую продукцию в производственные цехи, к раздаче и т.д.;	Экспертное оценивание выполнения практической работы.
открывать тару;	Экспертное оценивание выполнения практической работы.
выгружать продукцию из инвентаря, тары;	Экспертное оценивание выполнения практической работы.
включать электрические приборы;	Экспертное оценивание выполнения практической работы.
устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов;	Экспертное оценивание выполнения практической работы.
устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками;	Экспертное оценивание выполнения практической работы.
собирать пищевые отходы.	Экспертное оценивание выполнения практической работы.

к адаптированной основной программе профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации (для выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам VIII вида) по профессиям:

- **13249 Кухонный рабочий**
- **12882 Комплектовщик товаров**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.02 МОДУЛЬ ПО ПРОФЕССИИ  
12882 КОМПЛЕКТОВЩИК ТОВАРОВ

**Организация-разработчик:**

1. Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум».

**Разработчик:**

1. Алтыева Г.Ш. преподаватель профессиональной подготовки ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии педагогических работников  
технологического отделения  
Протокол № 9 от «25» мая 2023г.  
Председатель цикловой комиссии: Е.М. Чубукова

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

### ПМ.02 Модуль по профессии 12882 Комплектовщик товаров

#### 2.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля **ПМ.02 Модуль по профессии Комплектовщик товаров** является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям рабочих, должностям служащих: **12882 Комплектовщик товаров; 13249 Кухонный рабочий.**

Рабочая программа профессионального модуля разработана с учетом требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (Постановления Минтруда РФ от 5 марта 2004 г. № 30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих», выпуск 51, раздел: «Торговля и общественное питание».

Программа профессионального модуля может быть использована при реализации:

- образовательных программ профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации (для выпускников школ, освоивших общеобразовательные программы основного общего образования);
- дополнительных образовательных программ

**1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** Профессиональный модуль включен в профессиональный цикл.

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

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

- отбирать товары на основании документов и перемещать к месту комплектования партии;
- сверять наименования и количества отобранных товаров с наименованиями и количеством, указанных в сопроводительных документах;
- комплектовать партии товаров;
- взвешивать;
- упаковывать;
- заполнять упаковочный ярлык, бирки и адреса получателя в соответствии с сопроводительными документами;
- готовить товар к инвентаризации.

**знать:**

- правила комплектования товаров;
- ассортимент товаров на складе и цены на них;
- условия, правила складирования и хранения товаров;
- правила взвешивания и упаковки товаров;
- способы регулирования весов;
- порядок заполнения упаковочного ярлыка и бирки.

**1.4. Рекомендуемое количество часов**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **410** час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **270** час;
- самостоятельной работы обучающегося **140** часов;
- учебная практика **612** часов;
- производственная практика **216** часов.



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02. Модуль по профессии Комплектовщик товаров

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02. Модуль по профессии Комплектовщик товаров

Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов
		Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа, часов		
<b>МДК.02.01. Технология выполнения работ по комплектованию товаров</b>	<b>410</b>	<b>270</b>	94	-	<b>140</b>	-	-	-
<b>Учебная практика</b>	<b>612</b>						<b>612</b>	
<b>Производственная практика</b>	<b>216</b>							<b>216</b>
<b>Всего:</b>	<b>1238</b>	<b>270</b>	94	-	<b>140</b>	-	<b>612</b>	<b>216</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ПМ.02 Модуль по профессии 12882 Комплектовщик товаров

Наименование разделов и тем дисциплины	Содержание учебного материала, самостоятельная работа слушателя	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК.02.01 Технология выполнения работ по комплектованию товаров</b>			
<b>Раздел 1. Ассортимент товаров - 94 часа (68+26)</b>			
<b>Тема 1.1. Основы товароведения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	1
	Ключевые понятия: продукция, товар, товароведение. Предмет, цели и задачи товароведения. Значение и виды классификации товаров.	12	
<b>Тема 1.2. Ассортимент товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>22</b>	1
	Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров. Отличительные признаки. Классификационные группировки товаров. Классификация ассортимента по местонахождению, широте охвата товаров. Свойства и показатели ассортимента. Практическая работа Классификация групп, подгрупп и видов продовольственных и непродовольственных товаров.	12 10	
<b>Тема 1.3. Качество товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	1
	Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества, технический контроль качества. Классификация свойств и показателей качества потребительских товаров: номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству потребительских товаров. Формирование качества. Факторы, формирующие качество и количество. Влияние отдельных факторов на качество и количество товаров. Корректирующие мероприятия. Классификация факторов, сохраняющих качество товаров.	14	
	<b>Практическая работа</b> Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров	6	
<b>Тема 1.4. Правовая и нормативная база информационного обеспечения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>22</b>	1
	Виды, формы и средства товарной информации, их назначение, отличительные особенности. Информационные знаки: понятие, классификация. Назначение и краткая характеристика информационных знаков разных групп. Консультирование о свойствах и правилах эксплуатации товаров. Маркировка: понятие, назначение, функции. Маркировка товаров: производственная и торговая. Носители производственной маркировки: этикетка, товарный ярлык, вкладыш, бирка и т.д.; носители торговой маркировки: кассовый и товарный чеки, ценники. Классификация носителей информации. Способы нанесения информации и требования к ним. Структура маркировки. Правовая база: Федеральные законы в области информационного обеспечения продавцов и потребителей. Права и ответственность продавцов по вопросам товарной информации. Права потребителей на информацию о товарах, их изготовителях и продавцах. Нормативная база: виды нормативных документов, регламентирующих требования к товарной информации. Нормы и правила, установленные в этих документах.	16	
	<b>Практическая работа</b> Изучение нормативных документов, регламентирующих требования к товарной информации.	6	
<b>Тема 1.5. Ценообразование торгово-оптовых предприятий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	1
	Особенности формирования цен в розничной торговле. Ценообразование в оптовой торговле. Виды цен, наценки, их краткая характеристика	14	
	<b>Практическая работа:</b> Схемы ценообразования в торговле	4	

<b>Раздел 2. Технология выполнения работ по комплектованию товаров - 176 часов (108+68)</b>			
<b>Тема 2.1. Товарно-сопроводительные документы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>28</b>	
	Понятие о документах. Товарно-сопроводительные документы (ТСД): понятие, классификация, назначение, основные реквизиты, правила заполнения.	22	1
	<b>Практическая работа</b> Оформление товарно-сопроводительных документов.	6	
<b>Тема 2.2. Торговое измерительное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>26</b>	
	Значение измерительного оборудования. Классификация и индексация торговых весов. Общие требования, предъявляемые к весам. Устройство весов. Требования безопасности при эксплуатации весов. Виды торговых весов, их характеристика. Меры массы, объема и длины. Поверка измерительного оборудования. Государственный и ведомственный надзор. Уход за измерительным оборудованием. Способы регулирования весов. Правила взвешивания товаров.	14	1
	<b>Практическая работа:</b> Меры массы, объема и длины. Устройство весов. Поверка, установка весов.	12	
<b>Тема 2.3. Подъемно-транспортное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	
	Назначение и классификация подъемно-транспортного оборудования. Характеристики некоторых видов подъемно-транспортного оборудования. Правила эксплуатации подъемно-транспортного оборудования и требования по охране труда при погрузочно-разгрузочных работах.	10	1
	<b>Практическая работа:</b> Характеристика некоторых видов подъемно – транспортного оборудования Назначение и классификация подъемно- транспортного оборудования	6	
<b>Тема 2.4. Упаковка товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	
	Тара: виды, назначение, значение. Основы и правила сохранения качества товаров путем упаковки; факторы, способствующие сохранению качества товара, их характеристика; методы и правила упаковки товаров.	10	1
	<b>Практическая работа:</b> Классификация и виды тары	8	
<b>Тема 2.5. Складирование и хранение товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>28</b>	1
	Классификация складов по назначению и условиям хранения. Правила складирования и хранения товаров. Условия, правила складирования и хранения товаров. Способы хранения товаров; адресная система хранения; укладка товара.	16	
	<b>Практическая работа</b> Способы укладки товаров в различных видах тары	12	
<b>Тема 2.6. Правила комплектования товаров</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>26</b>	
	Организация и технология отпуска товаров со склада. Правила комплектования товаров.	16	1
	<b>Практическая работа:</b> Комплектование товаров	10	
<b>Тема 2.7. Правила подготовки товаров к отправке</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>12</b>	
	Регламентирование процесса отгрузки; документооборот; операции по отпуску товаров со склада; правила подготовки товаров к отправке	8	1
	<b>Практическая работа:</b> Порядок подготовки товаров к отправке	4	
<b>Тема 2.8. Порядок заполнения</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>8</b>	

упаковочного ярлыка и бирки	Упаковочный ярлык, форма ТОРГ-9; Этикетка, требования к оформлению.	4	
	<b>Практическая работа:</b> Оформление упаковочного ярлыка и бирки	4	
Тема 2.9. Инвентаризация материальных ценностей	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>10</b>	1
	<b>Порядок и сроки проведения инвентаризации. Правила проведения инвентаризации.</b>	6	
	<b>Выведение результатов инвентаризации. Оформление результатов инвентаризации</b>		
Тема 2.10. Охрана труда, санитария и гигиена, пожарная безопасность в складских и торговых помещениях	<b>Практическая работа:</b> Оформление документов для проведения инвентаризации. Оформление результатов инвентаризации.	4	
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	1
	Требования охраны труда перед началом работы; требования охраны труда во время работы; требования охраны труда в аварийных ситуациях; требования охраны труда по окончании работы. Санитарное состояние склада; ежедневные и ежемесячные виды работ; тепловые завесы и их назначение; уборка мусора; обслуживание зданий, оборудования; контроль над грызунами и насекомыми; контроль над поддержанием санитарного состояния склада. Противопожарные мероприятия.	2	
<b>Практическая работа:</b> Составление схем и таблиц: «Правила охраны труда в торговых складах», «Мероприятия по соблюдению правил санитарии и гигиены в торговых складах», «Противопожарные мероприятия».	2		
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа:</b> Изучение конспектов, учебной и специальной литературы; ответы на контрольные вопросы; тесты. Подготовка к практическим работам <b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> Изучение нормативно – технической документации. Содержание труда работников торгового предприятия. Понятие товара. Товарные ресурсы и запасы: определение и классификация. Управление товарными запасами, методы их анализа и учета. Устройство весов Характеристика некоторых видов подъёмно – транспортного оборудования Понятие тары и упаковки. Методы и правила упаковки товаров Классификация основных видов тары. Показатели качества тары. Правила складирования и хранения товаров Способы укладки товаров в различных видах тары Способы хранения товаров Правила комплектования товаров Схема технологии отпуска товаров со склада Организация товарооборота в торговле. Порядок приемки товаров по количеству. Порядок приемки товаров по качеству. Особенность приемки импортных товаров. Формирование товарного ассортимента и обеспечение его устойчивости. Санитарные требования к хранению товаров.		<b>140</b>	

Правила заполнения документов. Правила проведения инвентаризации Санитарное состояние склада			
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> отбор товаров на основании документов и перемещение к месту комплектования партии; сверка наименования и количества отобранных товаров с наименованиями и количеством, указанным в сопроводительных документах; комплектование партии товаров, взвешивание, упаковка, заполнение упаковочного ярлыка, бирки и адреса получателя в соответствии с сопроводительными документами; подготовка товаров к инвентаризации.		<b>612</b>	
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b> Отбор необходимых товаров в соответствии с предоставленным ему документом. Проверка продукции по количеству единиц, весу или метражу. Подбор однотипных товаров по разным признакам: цвету, фасону, артикулу, размеру, форме или модели. Подготовка продукции для передачи из цеха на склад или далее на отгрузку. Отбор изделий с ярко выраженными дефектами. Расстановка товаров для комплектования партии. Учет переданной продукции. Проведение предварительного взвешивания товара (при необходимости). Заполнение бирок и ярлыков. Формирование партии товаров и заполнение соответствующей документации. Составление необходимой отчетности.		<b>216</b>	
<b>Всего</b>	<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>410</b>	
	<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>270</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>140</b>	
	<b>Учебная практика</b>	<b>612</b>	
	<b>Производственная практика</b>	<b>216</b>	
	<b>Всего с учётом практик</b>	<b>1238</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПМ.02 Модуль по профессии 12882 Комплектовщик товаров

### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологии выполнения работ по комплектованию товаров».

#### Оборудование учебного кабинета и рабочих мест

- комплект учебно-методической документации
- наглядные пособия (плакаты, схемы)
- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером с лицензионным или свободным программным обеспечением, соответствующим разделам программы и подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации.
- Рабочее место обучающегося.

#### Технические средства обучения

- мультимедиа проектор или интерактивная доска,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование учебной лаборатории по профессии «Комплектовщик товаров»:

- комплект спецодежды;
- комплект нормативной документации, инструкции по ТБ;
- комплект инвентаря, инструментов и приспособлений;
- комплект учебно-методической документации
- наглядные пособия (плакаты, схемы)

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

#### Федеральные законы:

1. «О защите прав потребителей», ФЗ-2 от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.1999 ФЗ-212, от 30.12.2001 ФЗ-196, от 22.08.2004 ФЗ-122, от 21.12.2004 ФЗ-171.
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и общественного питания»

[https://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](https://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

#### Основные источники:

1. Жулидов, С. И. Организация торговли: учебник / С.И. Жулидов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2020 — 350 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/987233. - ISBN 978-5-16-106993-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/987233>
2. Памбухчиянц, О. В. Технология розничной торговли: учебник / О. В. Памбухчиянц. - 9-е изд. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019 — 288 с. — ISBN 978-5-394-01131-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093707>
3. Комплектование товаров на складе  
<https://yandex.ru/search/?clid=2186621&text=%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D0%BF%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5+%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B0+%D0%BD%D0%B0+%D1%81%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D0%B5&lr=11175&redircnt=1529914166.1>

## 1. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ПМ.02 Модуль по профессии 12882 Комплектовщик товаров

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Знать:</b>	
Правила комплектования товаров	Устный опрос, тестирование, выполнение самостоятельной работы по теме: - Тема 1.4. Правовая и нормативная база информационного обеспечения - Тема 2.3. Подъемно-транспортное оборудование - Тема 2.6 Правила комплектования товаров. - Тема 2.7 Правила подготовки товаров к отправке.
Ассортимент товаров на складе и цены на них	Устный опрос, тестирование, выполнение самостоятельной работы по разделам: - Тема 1.1. Основы товароведения - Тема 1.2 Ассортимент товаров - Тема 1.3. Качество товаров - Тема 1.5 Ценообразование торгово-оптовых предприятий - Тема 2.9. Инвентаризация материальных ценностей
Условия, правила складирования и хранения товаров	Устный опрос, тестирование, выполнение самостоятельной работы по разделам: - Тема 1.4. Правовая и нормативная база информационного обеспечения - Тема 2.4. Упаковка товаров - Тема 2.5. Складирование и хранение товаров - Тема 2.6. Правила комплектования товаров - Тема 2.9. Инвентаризация материальных ценностей - Тема 2.10. Охрана труда, санитария и гигиена, пожарная безопасность в складских и торговых помещениях
Правила взвешивания и упаковки товаров	Устный опрос, тестирование, выполнение самостоятельной работы по разделам: - Тема 2.2. Торговое измерительное оборудование - Тема 2.4. Упаковка товаров
Способы регулирования весов	Устный опрос, тестирование, выполнение самостоятельной работы по разделам: - Тема 2.2. Торговое измерительное оборудование
Порядок заполнения упаковочного ярлыка и бирки.	Устный опрос, тестирование, выполнение самостоятельной работы по разделам: - Тема 1.4. Правовая и нормативная база информационного обеспечения - Тема 2.1. Товарно-сопроводительные документы - Тема 2.8. Порядок заполнения упаковочного ярлыка и бирки.
<b>Уметь:</b>	
Отбирать товары на основании документов и перемещение к месту комплектования партии	Экспертное оценивание выполнения практической работы.
Сверка наименования и количества отобранных товаров с наименованиями и количеством, указанным в сопроводительных документах	Экспертное оценивание выполнения практической работы.
Комплектование партии товаров, взвешивание, упаковка, заполнение упаковочного ярлыка, бирки и адреса получателя в соответствии с сопроводительными документами	Экспертное оценивание выполнения практической работы.
Подготовка товаров к инвентаризации	Экспертное оценивание выполнения практической работы

к программе профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям рабочих, должностям служащих

- **13249 Кухонный рабочий;**
- **12882 Комплектовщик товаров;**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ФК.00 Физическая культура**



**Организация-разработчик:**

1. ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»

**Разработчики:**

1. Аликов М.М., преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».
2. Ахмадеев К.Н., преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии педагогических работников  
технологического отделения

Протокол № 9 от «25» мая 2023г.

Председатель цикловой комиссии: Е.М. Чубукова

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа учебной дисциплины ФК.00 Физическая культура для обучающихся коррекционной групп 8 вида формирует у обучающихся целостное представление о физической культуре, способность включиться в производительный труд.

Своеобразие заключается в том, что она составлена на основе знаний о физическом развитии и подготовленности, психофизических и интеллектуальных возможностей детей с ОВЗ.

Специфика деятельности обучающихся с ОВЗ на уроках физической культуры — чрезмерная двигательная реактивность, интенсивная эмоциональная напряженность, яркое проявление негативного отношения к занятиям и даже к окружающим детям и взрослым. Преподаватель свои требования должен сочетать с уважением личности ребенка, учетом уровня его физического развития и физической подготовки.

Обучающиеся должны на уроке проявлять больше самостоятельности при постоянном контроле и помощи преподавателя. Определяя содержание занятий, следует исходить из конкретных задач обучения и особенностей контингента обучающихся.

Среди различных показателей эффективности процесса воспитания на уроках физической культуры важное значение в специальной коррекционной группе имеет активность обучающихся, дисциплинированность, взаимопомощь, внешний вид, наличие соответствующей спортивной одежды, бережное отношение к оборудованию и инвентарю.

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ФК.00 Физическая культура

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям рабочих, должностям служащих:

- 12882 Комплектовщик товаров
- 13249 Кухонный рабочий

Программа учебной дисциплины может быть использована для организации занятий по физической культуре в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу для выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам VIII вида.

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Программа учебной дисциплины включена в раздел ФК.00 Физическая культура

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Определять уровень собственного здоровья по тестам;
- Составлять и проводить с группой комплексы упражнений утренней и производственной гимнастики;
- Выполнять элементы техники движений релаксационных, беговых, прыжковых, ходьбы на лыжах;
- Составлять комплексы физических упражнений для восстановления работоспособности после умственного и физического утомления;
- Применять на практике приемы массажа и самомассажа;
- Повышать аэробную выносливость с использованием циклических видов спорта (терренкур, кроссовая и лыжная подготовка);
- Владеть системой дыхательных упражнений в процессе выполнения движений, для повышения работоспособности, при выполнении релаксационных упражнений;
- Составлять и проводить индивидуальные занятия двигательной активности;
- Определять индивидуальную оптимальную нагрузку при занятиях физическими упражнениями. Знать основные принципы, методы и факторы ее регуляции.
- Выполнять упражнения:
  - сгибание и выпрямление рук в упоре лежа (для девушек — руки на опоре высотой до 50 см);
  - подтягивание на перекладине (юноши);
  - поднимание туловища (сед) из положения лежа на спине, руки за головой, ноги закреплены (девушки);
  - прыжки в длину с места;
  - бег 100 м;
  - бег: юноши — 3 км, девушки — 2 км (без учета времени);
  - тест Купера — 12-минутное передвижение;
  - бег на лыжах: юноши — 3 км, девушки — 2 км (без учета времени).

### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **272** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **136** часа;

самостоятельной работы обучающегося **136** часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	272
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	136
в том числе:	
– практические занятия	134
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	136
<i>Промежуточная аттестация в форме: зачет (1 семестр), зачет (2 семестр), зачет (3 семестр).</i>	
<i>Итоговая аттестация в форме: дифференцированный зачет (4 семестр)</i>	

### 2.2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы по семестрам

Вид учебной работы	Объем часов			
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	68	68	68	68
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	34	34	34	34
в том числе:				
– практические занятия	32	34	34	34
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	34	34	34	34

### 2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ФК.00 Физическая культура

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов		Уровень освоения
		1 курс	2 курс	
1	2	3		4
Введение	Теоретическая часть	2	0	
Введение	Содержание учебного материала	2		
	Современное состояние физической культуры и спорта			2
	Современные оздоровительные системы физического воспитания, их роль в формировании здорового образа жизни, сохранении творческой активности и долголетия, предупреждении профессиональных заболеваний и вредных привычек, поддержании репродуктивной функции			2
	Особенности организации физического воспитания в учреждениях НПО и СПО (валеологическая и профессиональная направленность)			2
	Требования к технике безопасности на занятиях физическими упражнениями разной направленности (в условиях спортивного зала и спортивных площадок)			2
Раздел 2.	Легкая атлетика	14	10	
Тема 2.1. Бег на короткие дистанции	Содержание учебного материала	3	2	
	Беговые упражнения			2
	Бег из различных исходных положений			2
	Бег 100 м			3
	Эстафетный бег			2
	Практическое занятие №1 Бег на короткие дистанции			2
	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение упражнений: ходьба на носках, на пятках, с различными положениями рук, в полу приседе, приседе, с изменением длины и частоты шагов, с перешагиванием через препятствие, специальные беговые упражнения, бег из различных исходных положений			3
Тема 2.2. Бег на средние дистанции	Содержание учебного материала	3	2	
	Бег с изменением направления движения			2
	Бег с преодолением простейших препятствий			2
	Длительный бег в равномерном темпе			2
	Бег 500 м , 1000 м			3
	Бег 3000 м			3
	Передача и приём эстафетной палочки в беге			2
	Старт и стартовый разгон бегуна			2
	Эстафетный бег			2
	Практическое занятие № 2 Кроссовый и эстафетный бег			2

	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение упражнений: бег с изменением направления движения, бег с преодолением простейших препятствий, длительный бег в равномерном темпе	3	2	
Тема 2.3. Толкания ядра	Содержание учебного материала	3	2	
	Толкания ядра с места			2
	Толкания ядра с поворота			2
	Толкания ядра со скачка			2
	Практическое занятие №3 Толкания ядра			2
	Самостоятельная работа: Выполнение упражнений: имитация толкания ядра с места, с поворота, со скачка	3	2	
Тема 2.5. Прыжок в высоту с разбега	Содержание учебного материала	3	2	
	Выполнение разбега, толчка, полета, приземления			2
	Прыжки в высоту способом ножницы			2
	Совершенствование техники прыжка			3
	Практическое занятие №4 Прыжок в высоту с разбега			2
	Самостоятельная работа: прыжок с продвижением вперед на одной и двух ногах, перекуты с пятки на носок, маховые движения ногой и использованием стены, сочетание маха с отталкиванием	3	2	
Контрольный норматив	Бег 100 м , 500 м и 1000 м , толкания ядра, эстафетный бег и прыжки в высоту	2	2	3
Раздел 3.	Волейбол	16	15	
Тема 3.1. Стойки, перемещение, подачи, приемы и передачи	Содержание учебного материала	3	3	
	Основная, устойчивая, бег, стойки передвижения, нижняя прямая подача, нижняя боковая, верхняя боковая			2
	Прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекутом в сторону, бедро, спину			2
	Прием мяча одной рукой в падении, прием двумя руками снизу в падении, передача вперед, передача назад			2
	Практическое занятие №5 Стойки, перемещение, подачи, приемы и передачи			2
	Самостоятельная работа: Стойки и перемещения, передачи мяча двумя руками сверху на месте: вперед, над собой, назад, развитие скоростных качеств, быстроты ответных действий, упражнения для развития прыгучести, упражнения для развития качеств, необходимых при выполнении приёмов игры Подобрать и приготовить, подвижные игры и эстафеты			3
Тема 3.2. Техника игры в нападении	Содержание учебного материала	4	3	
	Упражнения по технике для обучения стойкам и перемещениям			2
	Передачи мяча двумя руками сверху на месте: вперед, над собой, назад (по длине: длинные, короткие, по высоте траектории: высокие, средние, низкие)			2
	Передачи мяча двумя руками сверху после перемещения вперед, назад, в стороны			3
	Верхняя, нижняя, прямая подачи			2
	Нападающий удар			3
	Развитие скоростных качеств, быстроты ответных действий, упражнения для развития прыгучести			2
	Практическое занятие №6 Техника игры в нападении			2

	Самостоятельная работа: Стойки и перемещения, передачи мяча двумя руками сверху на месте: вперёд, над собой, назад, развитие скоростных качеств, быстроты ответных действий, упражнения для развития прыгучести, упражнения для развития качеств, необходимых при выполнении приёмов игры. Подобрать и приготовить, подвижные игры и эстафеты	4	2			
Тема 3.3. Техника игры в защите	Содержание учебного материала	4	4			
	Приём и передача мяча двумя руками снизу на месте перед собой, слева, справа			3		
	Приём и передача мяча двумя руками снизу после перемещений вперёд, назад, в стороны			3		
	Приём мяча после подачи			2		
	Блокирование			2		
	Подвижные игры			2		
	Командные тактические действия			3		
	Учебная игра			3		
	Практическое занятие №7 Техника игры в защите			2		
	Самостоятельная работа обучающихся: стойки и перемещения, передачи мяча двумя руками снизу на месте: вперёд, над собой, назад, развитие скоростных качеств, быстроты ответных действий, упражнения для развития прыгучести, упражнения для развития качеств, необходимых при выполнении приёмов игры			3	2	
Тема 3.4. Учебно-тренировочная игра	Содержание учебного материала	3	3			
	Упражнения по технике и тактике			3		
	Командные тактические действия в нападении			3		
	Тактические действия в защите			3		
	Подвижные игры и эстафеты			3		
	Правила игры в волейбол, судейство			2		
	Учебно-тренировочная игра			3		
	Практическое занятие №8 Учебно-тренировочная игра			2		
	Самостоятельная работа: подобрать и подготовить, подвижные игры и эстафеты. Правила игры в волейбол. Судейство. Учебная игра			3	3	
	Контрольный норматив			Передачи и подачи мяча сверху и снизу	2	2
Раздел 4.	Лыжная подготовка	10	10			
Тема 4.1. Одновременные и попеременные хода	Содержание учебного материала	2	2			
	Техника выполнения ходов: скользящий шаг, одновременный безшажный ход,			2		
	Одновременный одношажный ход			2		
	Одновременный двухшажный ход			2		
	Попеременный двухшажный ход			2		
	Попеременный 4-шажный ход			2		
	Коньковый ход			3		
	Практическое занятие №29 Одновременные и попеременные хода			3		
	Самостоятельная работа: имитация лыжника в посадке, скользящий шаг, выполнение техники ходов на месте: безшажный ход; одновременный одношажный, одновременный двухшажный с			3	3	



	продвижением			
Тема 4.2. Спуски, подъемы, торможения, повороты	Содержание учебного материала			
	Спуски в основной стойке, низкой, средней	2	2	3
	Подъемы ступающим шагом, скользящим шагом, елочкой, полулелочкой			3
	Повороты переступанием, из упора, махом			3
	Торможения упором, плугом, боковым соскальзыванием			3
	Практическое занятие №30 Спуски, подъемы, торможения, повороты			3
	Самостоятельная работа: выполнение стоек на месте, выполнение имитации подъемов, поворотов, и торможений	3	3	
Тема 4.3. Переходы с хода на ход	Содержание учебного материала			
	Переход с одновременных ходов на попеременный	2	2	2
	Переход с попеременных на одновременный			3
	Практическое занятие №31 Переходы с хода на ход			3
	Самостоятельная работа: переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояний лыжни	3	3	
Тема 4.4. Коньковый ход	Содержание учебного материала			
	Коньковый шаг на равнине	2	2	3
	Коньковый ход на пологом склоне без палок и с палками			2
	Прохождение дистанции коньковым ходом			3
	Практическое занятие №32 Коньковый ход			3
	Самостоятельная работа: имитация конькового хода, выполнение конькового хода на лыжне с палками и без палок			3
Тема 4.5. Основные элементы тактики лыжных гонок	Содержание учебного материала			
	Распределение сил на дистанции	1	1	2
	Лидирование и обгон, финиширование			2
	Прохождение дистанции в 5-10 км			3
	Практическая работа №33 Основные элементы тактики лыжных гонок			3
	Самостоятельная работа: прохождение дистанции 5-10 км с применением техники лыжных ходов, согласно правилам соревнований	2	2	
Контрольные нормативы	Лыжные гонки на дистанцию- 3-5 км	2	2	3
Раздел 5.	Баскетбол	16	13	
Тема 5.1. Техника перемещений	Содержание учебного материала			
	Стойки, перемещения и остановки	3	2	2
	Бег, повернувшись лицом и спиной вперед, бег приставными шагами, бег с изменением направления, рывки			2
	Остановка в два шага, остановка прыжком			2
	Перемещение в защитной стойке: вперед, назад, вправо, влево			2
	Повороты: вперед, назад			2

	Повороты на месте после ведения и передачи, перемещения в нападении с защитником (рывки, обманные движения, бег с изменением направления и скорости), перемещения в защите			2
	Практическое занятие №9 Техника перемещений			2
	Самостоятельная работа обучающихся: стойки, перемещения и остановки Бег, повернувшись лицом и спиной вперёд, бег приставными шагами, бег с изменением направления, рывки Остановка в два шага, остановка прыжком Перемещение в защитной стойке: вперёд, назад, вправо, влево Повороты: вперёд, назад, рывки, обманные движения, бег с изменением направления и скорости, перемещения в защите	4	4	
Тема 5.2. Ловли и передачи мяча	Содержание учебного материала			
	Передача двумя руками от груди: на месте, с шагом и сменой мест в движении			2
	Передача одной рукой от плеча (левой, правой рукой), ловля и передача сверху руками на уровне головы)			2
	Ловля и передача мяча с отскоком от пола	3	2	2
	Дальняя ловля и передача мяча (правой и левой рукой)			2
	Ловля и передача мяча при встречном движении, ловля и передача мяча в движении, ловля и дальняя передача мяча (одной рукой)			2
	Практическое занятие №10 Ловли и передачи мяча			2
Тема 5.3. Ведение мяча	Самостоятельная работа: отжимание от стула, отжимание от стула в упоре сзади, отталкивание стоя от стены на пальцах (расстояние от стены 1 метр), прыжки на месте, прыжки через скакалку (на правой, на левой) Упражнения с мячом: перекатывание, раздави мяч Упражнения с мячом: вращение мяча на пальце; восьмёрка	3	3	
	Содержание учебного материала			
	Ведение мяча на месте, шагом и бегом (правой и левой рукой)			2
	Ведение мяча с изменением направления и скорости передвижения	3	3	2
	Ведение мяча с изменением высоты отскока			2
	Ведение мяча с последующей остановкой			2
	Практическое занятие №11 Ведение мяча			2
Тема 5.4. Бросок мяча	Самостоятельная работа: отжимание на пальцах от пола, отжимание на пальцах стоя от стены, отжимания стоя от стены, выпрыгивания вверх с полного приседа, прыжки через скакалку, приседания с отягощениями Упражнения в ведении мяча на месте: Вверх- вниз, ведение вокруг ноги, перевод между ногами, ведение под ногами, «спящий»	3	3	
	Содержание учебного материала			
	Бросок двумя руками от груди с места			2
	Бросок мяча одной рукой от плеча с места			2
	Бросок одной рукой сверху	2	2	2
	Штрафной бросок			3
	Бросок в прыжке с места, после ведения			2
Практическое занятие №12 Бросок мяча			2	

	Самостоятельная работа: Бросок двумя руками от груди с места Бросок мяча одной рукой от плеча с места Бросок одной рукой сверху	3	2	
Тема 5.5. Техника нападения и техника защиты	Содержание учебного материала			
	Техника нападения			3
	Индивидуальные действия: действия без мяча и с мячом			3
	Групповые действия: групповые взаимодействия в системе быстрого прорыва			3
	Техники защиты			3
	Индивидуальные действия: действия одного защитника против двух нападающих в системе быстрого прорыва	3	2	3
	Групповые действия: взаимодействие двух игроков			3
	Командные действия: организация командных действий против быстрого прорыва; личная система защиты			3
	Практическое занятие №14 Техника нападения и техника защиты			2
	Самостоятельная работа: Упражнения на развитие скоростных и координационных способностей	3	2	
Тема 5.6. Подвижные игры. Учебно-тренировочные игры	Содержание учебного материала			
	Подвижные игры: «Мяч капитану», «Мяч среднему» «Подвижная цель», «Мяч — водящему», «Поймай мяч», «За мячом», «Обгони мяч», «10 передач» и эстафеты с элементами баскетбола			3
	Учебные игры	1	1	3
	Игровые взаимодействия двух нападающих против двух защитников, игровых взаимодействий трёх нападающих против трёх защитников			3
	Практическое занятие №15 Подвижные игры Учебно-тренировочные игры			2
	Самостоятельная работа обучающихся: подобрать и подготовить проведение игр для баскетбола и на развитие физических качеств Освоение методики судейства по баскетболу	3	3	
Контрольный норматив	Броски мяча в корзину со штрафной линии, по точкам, трехочковые броски	1	2	3
Раздел 6.	Гимнастика	16	14	
Тема 6.1. Гимнастические упражнения	Содержание учебного материала			
	Упражнения в парах			3
	Упражнения с гимнастическими палками			3
	Упражнения с набивными мячами	3	2	3
	Упражнения с гантелями			3
	Упражнения у гимнастической стенки			3
	Практическое занятие №24 Гимнастические упражнения			3
	Самостоятельная работа: комплекс утренней гимнастики, акробатика, подтягивание на перекладине, упражнения на равновесие, отжимание от пола, скамейки	3	2	
Тема 6.2. Опорный прыжок	Содержание учебного материала			
	Козел в ширину, прыжок ноги врозь			3
	Конь в длину, ноги врозь	3	2	3
	Козел в ширину, согнув ноги			3
	Практическое занятие №25 Опорный прыжок			3

	Самостоятельная работа: прыжки на месте в высоту, прыжки в высоту с разведением и сведением ног, присед, прыжки вверх прогнувшись с приземлением на ноги	3	2	
Тема 6.3. Акробатика	Содержание учебного материала			
	Кувырки вперед с мостика, кувырки вперед и назад, в группировке			3
	Переворот в сторону, «бокком»			3
	Стойка на лопатках, на голове, и руках	2	2	3
	Стойка на руках			3
	Лазание по канату			2
	Практическое занятие №26 Акробатика			3
	Самостоятельная работа: упражнения на равновесие, выполнение приседаний и выпадов, наклонов, поворотов, комплекс утренней гимнастики	3	2	
Контрольные нормативы	Кувырок вперед и назад, мост с основной стойки, стойка на лопатках	2	2	3
Тема 6.4. Упражнения для профилактики простудных заболеваний и коррекции зрения	Содержание учебного материала			
	Упражнения на внимание, висы, упоры, стойки, передвижения			3
	Строевые упражнения			3
	Игры и эстафеты	2	2	3
	Специальные упражнения			3
	Комплекс упражнений вводный и производственной гимнастики			3
	Практическое занятие №27 Упражнения для профилактики простудных заболеваний и коррекции зрения			3
	Самостоятельная работа: методы и приемы закаливания, составление комплекса вводной и производственной гимнастики, упражнения на внимание	3	3	
Тема 6.5. Перекладина	Содержание учебного материала			
	Выполнение элементов на высокой перекладине			2
	Выполнение элементов на низкой перекладине	2	2	2
	Соединение элементов в комбинации, их выполнение			2
	Практическое занятие №28 Перекладина			2
	Самостоятельная работа: подтягивание на перекладине, наклон вперед из положения лежа на спине, отжимание от пола, отжимание с хлопками	3	3	
Контрольные нормативы	Подтягивание на перекладине, наклон вперед из положения лежа на спине, отжимание от пола	2	2	3
Максимальная учебная нагрузка:		148	124	
Обязательная учебная нагрузка:		74	62	
Самостоятельная учебная нагрузка		74	62	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия спортивного комплекса, включающего спортивный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий, стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Оборудование спортивного комплекса:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический комплект по дисциплине;
- беговая дорожка Т-307- 2шт.;
- велоэргометр - 2шт.;
- скамья для пресса;
- скамья для жима;
- скамья скотта;
- снаряд универсальный для комплексного развития мышц;
- гири;
- мячи волейбольные;
- мячи баскетбольные;
- мячи футбольные;
- щиты баскетбольные;
- сетка волейбольная;
- информационные стенды
- перекладина
- канат
- конь
- козел
- маты
- гимнастические палки
- скакалки
- лыжный инвентарь

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Бишаева А. А. Физическая культура: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования / А. А. Бишаева. -4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 304 с.

Дополнительные источники:

1. Вяткин Л. А. Туризм и спортивное ориентирование: учеб. пособие для студ. высш. пед. учеб. заведений/ Л. А. Вяткин, Е. В. Сидорчук. - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2009. - 208 с.
2. Гимнастика: учеб. для студ. высш. учеб. заведений/ (М.Л. Журавин, О. В. Загрядская, Н. В. Казакевич и др); под ред. М. Л. Журавина, Н. К. Меньшикова. - 6-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2009. - 448 с.
3. Голощапов Б. Р. История физической культуры и спорта: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Б. Р. Голощапов, - 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2010. - 320 с.
4. Жилкин А. И. Легкая атлетика: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений/ А. И. Жилкин, В. С. Кузьмин, Е. В. Сидорчук. - 6-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2009. - 494 с.
5. Нестеровский Д. И. Баскетбол: Теория и методика обучения: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Д. И. Нестеровский. - 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2010. - 336 с.

6. Петров П. К. Информационные технологии в физической культуре и спорте: учеб. для студ. учреждений высш. проф. образования / П. К. Петров. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. - 288 с. - (Сер. Бакалавриат).
7. Туманян Г. С. Здоровый образ жизни и физическое совершенствование: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Г. С. Туманян. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2009. - 336 с.
8. Холодов Ж. К. Теория и методика физической культуры и спорта: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / Ж. К. Холодов, В. С. Кузнецов. - 1-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. - 480 с. - (Сер. Бакалавриат)
9. Железняк Ю. Д. Методика обучения физической культуре: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / Ю. Д. Железняк, И. В. Кулишенко, Е. Г. Крякина; под ред. Ю. Д. Железняка. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. - 256 с. - (Сер. Бакалавриат)

Интернет – ресурсы:

1. Всё для учителя физкультуры. – Режим доступа: <http://spo.1september.ru>;
2. Методика организации и проведения занятий по «Физической культуре» для студентов, отнесенных к специальной медицинской группе. – Режим доступа: [www.old.fgoupsk.ru/?menu=3&teme=pp.inc](http://www.old.fgoupsk.ru/?menu=3&teme=pp.inc);
3. Основы методики занятий физкультурными упражнениями. – Режим доступа: [www.ostu.ru/institutes/iev/arhiv/ref32.htm](http://www.ostu.ru/institutes/iev/arhiv/ref32.htm);
4. Сеть творческих учителей. Сообщество учителей физической культуры. – Режим доступа: [http://www.it-n.ru/communities.aspx?cat\\_no=22924&tmpl=com](http://www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=22924&tmpl=com);
5. Физкультура в школе. – Режим доступа: <http://www.fizkulturavshkole.ru/doc2.html>;
6. Физическое воспитание в средних специальных учебных заведениях. – Режим доступа: [www.know.su/link\\_8537\\_21.html](http://www.know.su/link_8537_21.html);
7. Физическая культура в средних специальных учебных заведениях. Режим доступа: [www.otherreferats.allbest.ru](http://www.otherreferats.allbest.ru);
8. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. [Электронный ресурс]: Учебно-методические материалы. – Режим доступа: [www.fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru);
9. Министерство образования Российской Федерации. - Режим доступа: <http://www.ed.gov.ru>;
10. Национальный портал "Российский общеобразовательный портал". - Режим доступа: <http://www.school.edu.ru>;
11. Естественнонаучный образовательный портал. - Режим доступа: <http://en.edu.ru>;
12. Специализированный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании». - Режим доступа: <http://www.ict.edu.ru>;
13. Электронная библиотека. Электронные учебники. - Режим доступа: <http://subscribe.ru/group/mehanika-studentam/>.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения</b>	
Выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики	Экспертная оценка в ходе беседы и наблюдения за деятельностью и поведением обучающегося в ходе освоения образовательной программы
Выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации	Наблюдение за деятельностью и поведением обучающегося в ходе освоения образовательной программы
Проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями	Наблюдение за деятельностью и поведением обучающегося в ходе освоения образовательной программы
Преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения	Наблюдение во время практических занятий. Сравнительная оценка результатов с требованиями нормативных документов и инструкций
Выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки	Наблюдение за деятельностью и поведением обучающегося в ходе освоения образовательной программы
Осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой	Наблюдение за деятельностью и поведением обучающегося в ходе освоения образовательной программы
Выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма	Тестирование
<b>Знания</b>	
Влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни	Текущий контроль: - устный опрос; - беседа; - внеаудиторная самостоятельная работа.
Способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности	
Правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

к адаптированной основной программе профессионального обучения  
и социально-профессиональной адаптации  
(для выпускников школ, обучающихся по специальным  
коррекционным программам восьмого вида)

по профессиям:

13249 Кухонный рабочий, 12882 Комплектовщик товаров.

**ПМ.01 Модуль по профессии Кухонный рабочий**

**УП.01.01. Учебная практика**



Рабочая программа учебной практики разработана с учетом требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (Постановления Минтруда РФ от 5 марта 2004 г. № 30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих», выпуск 51, раздел: «Торговля и общественное питание».

**Организация-разработчик:**

1. Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум».

**Разработчики:**

1. Тарасова Р.Ш., мастер производственного обучения ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии педагогических работников технологического отделения

Протокол № 9 от «25» мая 2023г.

Председатель цикловой комиссии: Е.М. Чубукова

## **Содержание:**

1. Паспорт программы учебной практики
2. Результаты освоения программы учебной практики
3. Тематический план и содержание учебной практики
4. Условия реализации программы учебной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы профессионального обучения и социально – профессиональной адаптации для выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам восьмого вида по профессиям: 12882 Комплектовщик товаров, 13249 Кухонный рабочий, разработанной с учетом требований Единого тарифно – квалификационного справочника работ и профессий рабочих (Выпуск №51, раздел «Торговля и общественное питание» § 8, утверждён Постановлением Минтруда РФ от 05.03. 2004г. №30).

### 1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

### 1.3. Требования к результатам освоения учебной практики:

в результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям
Выполнение работ кухонного работника	<ul style="list-style-type: none"><li>– осуществлять уборку производственных помещений и дезинфекцию рабочих зон, мойку кухонной и столовой посуды, инвентаря;</li><li>– доставлять полуфабрикаты, сырье, готовую продукцию в производственные цехи, к раздаче и т.д.;</li><li>– открывать тару;</li><li>– выгружать продукцию из тары;</li><li>– включать, выключать электрические приборы;</li><li>– устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов;</li><li>– устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками;</li><li>– собирать пищевые отходы.</li></ul>

### 1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - 612 часов, в том числе:

в рамках освоения **ПМ. 01 Кухонный рабочий – 612 часов.**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля основной образовательной программы по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ кухонного работника**

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Тематический план учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей	Кол-во часов по ПМ	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам
Вводное занятие.	6	Вводное занятие.	6
Раздел 1. Производственные помещения и рабочие зоны.	84	Тема 1.1 Мясной цех (заготовочный)	12
		Тема 1.2 Рыбный цех (заготовочный)	12
		Тема 1.3 Овощной цех (заготовочный)	12
		Тема 1.4 Холодный цех (доготовочный)	12
		Тема 1.5 Горячий цех (доготовочный)	12
		Тема 1.6 Кондитерский цех.	12
		Тема 1.7 Кулинарный цех.	12
Раздел 2. Виды кухонной посуды.	36	Тема 2.1 Чистка и мойка металлической посуды.	12
		Тема 2.2 Чистка и мойка кухонной прессованной посуды из жароупорного стекла.	12
		Тема 2.3 Чистка и мойка пластмассовой посуды.	12
Раздел 3. Виды столовой посуды и столовых приборов.	24	Тема 3.1 Чистка и мойка стеклянной, металлической, пластмассовой посуды.	12
		Тема 3.2 Чистка и мойка столовых приборов из нержавеющей стали и алюминия.	12
Раздел 4. Мойка и хранение кухонной и столовой посуды.	24	Тема 4.1 Режим мытья кухонной посуды.	12
		Тема 4.2 Режим мытья столовой посуды.	12
		Тема 4.3 Обработка ветоши для мытья посуды, столов.	12
Раздел 5. Производственный инвентарь и инструменты.	36	Тема 5.1 Чистка и мойка баков.	12
		Тема 5.2 Чистка и мойка шкафов.	12
		Тема 5.3 Чистка и мойка стеллажей.	12
Раздел 6. Уборка производственных, складских и вспомогательных помещений.	108	Тема 6.1 Санитарная уборка овощного склада	12
		Тема 6.2 Санитарная уборка склада сыпучих продуктов	12
		Тема 6.3 Санитарная уборка мясо- рыбного цеха.	12
		Тема 6.4 Санитарная уборка овощного цеха.	12
		Тема 6.5 Санитарная уборка холодного цеха.	12
		Тема 6.6 Санитарная уборка горячего цеха.	12
		Тема 6.7 Санитарная уборка кондитерского цеха.	12
		Тема 6.8 Санитарная уборка кулинарного цеха.	12
		Тема 6.9 Санитарная уборка моечного отделения.	12
Раздел 7. Механическая, кулинарная обработка сырья	198	Тема 7.1 Механическая, кулинарная обработка овощей, плодов и грибов	18
		Тема 7.2 Проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов перед обработкой	18

		Тема 7.3 Очищать и дочищать овощи, плоды и грибы ручным способом, удалять кочерыжку у капусты	18
		Тема 7.4 Форма нарезки овощей: соломка	18
		Тема 7.5 Форма нарезки овощей: брусочки	18
		Тема 7.6 Форма нарезки овощей: кубики	18
		Тема 7.7 Форма нарезки овощей: дольки, ломтики	18
		Тема 7.8 Механическая, кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря	18
		Тема 7.9 Очищать от чешуи, удалять головы и плавники ручным способом, промывать непотрошеную рыбу	18
		Тема 7.10 Механическая, кулинарная обработка мяса и мясопродуктов	18
		Тема 7.11 Обмывать и обсушивать тушки перед разделкой, мясо и мясные продукты	18
Раздел 8. Подготовка зерновых продуктов, яиц.	42	Тема 8.1 Перебирать, промывать, ошпаривать горячей водой, замачивать и подсушивать отдельные виды зерна, круп, бобовые	18
		Тема 8.2 Просеивать муку ручным и механическим способом	12
		Тема 8.3 Проверять яйца на свежесть, мыть и обрабатывать их перед использованием	12
Раздел 9. Тара и упаковка.	24	Тема 9.1 Открывание жестяных банок.	12
		Тема 9.2 Открывание картонных коробок.	12
Раздел 10. Комплектование обедов.	12	Тема 10.1 Сборка комплектации обедов.	12
Раздел 11. Сбор пищевых отходов.	12	Тема 11.1 Сбор и утилизация мусора.	12
Промежуточная аттестация в форме дифф. зачета.	6	Проверочная работа.	6

### 3.2 Содержание учебной практики

Код и наименование	Виды работ	Содержание учебных занятий	Объем	Уровень
--------------------	------------	----------------------------	-------	---------

профессиональных модулей и тем учебной практики.			часов	освоения
<b>ПМ. 02 Модуль по профессии Кухонный рабочий</b>			<b>612</b>	
Вводное занятие		1. Ознакомление с содержанием учебной программы.	6	1
		2. Подготовка к освоению и выполнению основных учебно – производственных работ.		1
		3. Ознакомление с системами и формами контроля производственной деятельности.		2
		4. Безопасность труда, правила личной гигиены и санитарии при выполнении работ.		2
		5. Организация рабочего места.		2
		6. Ознакомление с инструментами, приспособлениями, инвентарем.		2
<b>Раздел 1 Производственные помещения и рабочие зоны.</b>			<b>84</b>	
Тема 1.1 Мясной цех (заготовочный).	Мойка и чистка оборудования (мясорубки), режущих инструментов, производственных столов.	1. ТБ при мойке и чистке мясного цеха.	12	2
		2. Организация рабочего места.		2
		3. Последовательность мойки заготовочного цеха.		2
		1. Упражнение и выполнение мойки и чистки мясного цеха: - мойка режущих инструментов; - мойка разделочных досок; - мойка и чистка мясорубки; - мойка и дезинфекция рабочих столов.		
		4. Санитарное состояние цеха.		
Тема 1.2 Рыбный цех (заготовочный).	Мойка и чистка режущих инструментов, скребков, производственных столов.	1. ТБ при мойке и чистке рыбного цеха.	12	2
		2. Организация рабочего места.		2
		3. Последовательность мойки заготовочного цеха.		2
		1. Упражнение и выполнение мойки и чистки рыбного цеха: - мойка режущих инструментов, скребков; - мойка разделочных досок; - мойка производственных столов.		
		4. Санитарное состояние цеха.		
Тема 1.3 Овощной цех (заготовочный)	Мойка режущих инструментов, разделочных досок, овощечистительной машины, комбайна.	1. ТБ при мойке и чистке овощного цеха.	12	2
		2. Организация рабочего места.		2
		3. Последовательность мойки заготовочного цеха.		2
		1. Упражнение и выполнение мойки овощного цеха: - мойка режущих инструментов; - мойка и сушка разделочных досок; - мойка оборудования.		
		4. Санитарное состояние цеха.		
Тема 1.4 Холодный цех (доготовочный).	Мойка столовой посуды и приборов, режущих инструментов, производственного стола.	1. ТБ при мойке чистке холодного цеха.	12	2
		2. Организация рабочего места.		2
		3. Последовательность мойки холодного цеха.		2
		1. Упражнение и выполнение мойки холодного цеха: - мойка столовой посуды и приборов; - мойка режущих инструментов; - мойка производственного стола.		

		4. Санитарное состояние холодного цеха.		
Тема 1.5 Горячий цех (доготовочный)	Мойка производственных столов, кухонной посуды и столовых приборов, жарочных плит.	1.ТБ при мойке горячего цеха.	12	2
		2.Организация рабочего места.		2
		3.Последовательность мойки горячего цеха.		2
		1.Упражнение и выполнение мойки горячего цеха: - мойка производственных столов; Мойка кухонной посуды и столовых приборов; - мойка и чистка жарочных плит.		
		4. Санитарное состояние горячего цеха.		
Тема 1.6 Кондитерский цех.	Мойка производственных столов, столовой посуды и приборов, кондитерских приспособлений, оборудования (миксера, блендера), жарочных плит.	1.ТБ при мойке кондитерского цеха.	12	2
		2.Организация рабочего места.		2
		3.Последовательность мойки кондитерского цеха.		2
		1.Упражнение и выполнение мойки и уборки цеха: - мойка производственных столов; - мойка посуды и столовых приборов; - мойка кондитерских приспособлений; - мойка и чистка оборудования.		
		4. Санитарное состояние кондитерского цеха.		
Тема 1.7 Кулинарный цех.	Мойка производственных столов, кухонной посуды и приборов, разделочных досок, электроплиты.	1.ТБ при мойке кулинарного цеха.	12	2
		2.Организация рабочего места.		2
		3.Последовательность мойки кулинарного цеха.		2
		1.Упражнение и выполнение мойки и уборки цеха: - мойка производственных столов; - мойка кухонной посуды и приборов; - мойка разделочных досок; - мойка и чистка электроплиты.		
		4. Санитарное состояние кулинарного цеха.		
<b>Раздел 2. Виды кухонной посуды.</b>			<b>136</b>	
Тема 2.1 Чистка и мойка металлической посуды.	Чистка и мойка металлической посуды.	1.ТБ при подготовке при чистке и мойке металлической посуды.	12	2
		2.Организация рабочего места.		2
		3.Последовательность чистки и мойки посуды.		2
		1.Упражнение и выполнение по чистке и мойке металлической посуды: - замочить в воде при температуре 40-45С; - чистить чистящими средствами; - ополаскивание.		
		4. Санитарное состояние металлической посуды.		
Тема 2.2 Чистка и мойка кухонной прессованной посуды из жароупорного стекла.	Чистка и мойка кухонной прессованной посуды из жароупорного стекла.	1.ТБ при чистке и мойке прессованной посуды из жароупорного стекла.	12	2
		2.Организация рабочего места.		2
		3.Последовательность чистки и мойки посуды.		2
		1.Упражнение и выполнение по чистке и мойке кухонной прессованной посуды из жароупорного стекла: - Мыть жаропрочную стеклянную		

		<p>посуду мягкой губкой, которая не оставляет царапин;  - предварительно замачивайте блюдо в теплой воде;  - насыпать на дно пищевой соды и капнуть немного жидкого мыла для посуды;  - оставить блюдо отмочать в теплой воде примерно на 15 минут, а потом вымыть мягкой мочалкой.</p>		
		4. Санитарное состояние кухонной прессованной посуды из жароупорного стекла.		
Тема 2.3 Чистка и мойка пластмассовой посуды.	Чистка и мойка пластмассовой посуды.	1.ТБ при чистке и мойке пластмассовой посуды.	12	2
		2.Организация рабочего места.		
		3. Последовательность чистки и мойки пластмассовой посуды.		2
		1.Упражнения по чистке и мойке посуды: - замочить в воде при температуре 40-45С; - чистить чистящими средствами; - ополаскивание.		
		4.Санитарное состояние пластмассовой посуды.		
<b>Раздел 3 Виды столовой посуды и столовых приборов.</b>			<b>24</b>	
Тема 3.1 Чистка и мойка стеклянной, металлической, пластмассовой посуды.	Чистка и мойка стеклянной, металлической, пластмассовой посуды.	1.ТБ при чистке и мойке посуды.	12	2
		2.Организация рабочего места.		2
		3. Последовательность мытья посуды.		2
		1.Упражнения по чистке и мойке стеклянной, металлической, пластмассовой посуды: - замочить в воде при температуре 40-45С; - чистить чистящими средствами; - ополаскивание. - Мыть стеклянную посуду мягкой губкой, которая не оставляет царапин; - предварительно замачивайте блюдо в теплой воде; - насыпать на дно пищевой соды и капнуть немного жидкого мыла для посуды; - оставить блюдо отмочать в теплой воде примерно на 15 минут, а потом вымыть мягкой мочалкой		
		4.Санитарное состояние стеклянной, металлической, пластмассовой посуды.		
Тема 3.2 Чистка и мойка столовых приборов из нержавеющей стали и алюминия.	Чистка и мойка столовых приборов из нержавеющей стали и алюминия.	1.ТБ при чистке и мойке столовых приборов из нержавеющей стали и алюминия.	12	2
		2.Организация рабочего места.		2
		3.Последовательность чистки и мойки столовых приборов из нержавеющей стали и алюминия.		2



		<p>1.Упражнения по чистке и мойке столовых приборов из нержавеющей стали и алюминия:  - замачивание приборов в воде при <math>t=45^{\circ}\text{C}</math>;  - чистка с разрешенными чистящими средствами;  - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже <math>65^{\circ}\text{C}</math>;  - дезинфекция всей столовой посуды и приборов 0,2 % раствором хлорной извести или 0,2 % раствором хлорамина, или 0,1 % раствором кальция гипохлорида с экспозицией в течение 10 мин, с последующим промыванием проточной водой с температурой не ниже <math>50^{\circ}\text{C}</math>;  - чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках – кассетах ,ручками вверх .</p> <p>4.Санитарное состояние столовых приборов из нержавеющей стали и алюминия.</p>		
<b>Раздел 4 Мойка и хранение кухонной и столовой посуды.</b>			<b>36</b>	
Тема 4.1 Режим мытья кухонной посуды.	Чистка и мойка кухонной посуды.	1.ТБ при мытье кухонной посуды.	12	2
		2.Организация рабочего места.		2
		3.Последовательность мойки кухонной посуды.		2
		1.Упражнения по мытью кухонной посуды: - механическая очистка от остатков пищи; - мытьё щётками в воде с добавлением 2% кальцинированной соды вода не ниже $40^{\circ}\text{C}$ ; - ополаскивание проточной водой температура не ниже $65^{\circ}\text{C}$ ; - просушивание в опрокинутом виде на решётчатых полках и стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола. Щётки для мытья посуды после окончания работы очищают и замачивают в горячей воде при температуре не ниже $45^{\circ}\text{C}$ с добавлением моющих средств. Дезинфицируют (или кипятят). Промывают под проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте щётки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого не возможна -не используется.		
4.Санитарное состояние кухонной посуды.				
Тема 4.2 Режим мытья столовой посуды.	Чистка и мойка столовой посуды.	1.ТБ при мытье столовой посуды.	12	2
		2.Организация рабочего места.		2
		3.Последовательность мытья столовой посуды.		2
		1.Упражнения по чистке и мойке столовой посуды: - механическое удаление остатков		

		<p>пищи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- мытьё посуды щеткой в воде температурой 50 градусов с добавлением моющих средств;</li> <li>- дезинфекция во втором гнезде ванны 0,2% раствором хлорной извести или 0,2% раствором хлорамина в экспозиции не менее 20 минут;</li> <li>- ополаскивание посуды в третьем гнезде ванны с температурой не ниже 65 градусов загрузкой её в металлические сетки ;</li> <li>- просушивание посуды в сушильных шкафах на специальных полках или решётках</li> </ul>		
		4.Санитарное состояние столовой посуды.		
Тема 4.3 Обработка ветошей для мытья посуды, столов.	Обработка ветошей для мытья посуды, столов.	<p>1.Подготовка ветошей к обработке.</p> <p>2.Последовательность обработки ветошей.</p> <p>1.Упражнения по обработке ветошей: <b>1 способ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использованную ветошь собирают в ёмкость «Использованная (грязная) ветошь», замачивают в 1% р-ре хлорамина или в другом дезинфицирующем средстве на 30 минут, затем прополаскивают, просушивают и хранят в ёмкости «Чистая ветошь».</li> </ul> <p><b>2 способ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в конце смены ветошь отстирывают, кипятят в течение 15 минут с момента закипания в 2% р-ре кальцинированной соды, прополаскивают, просушивают и хранят в ёмкости «Чистая ветошь».</li> </ul>	12	2 2
		4.Санитарное состояние ветошей.		
<b>Раздел 5 Производственный инвентарь и инструменты.</b>			<b>36</b>	
Тема 5.1 Производственный инвентарь и инструменты.	Чистка и мойка баков.	<p>1.ТБ при чистке и мойке баков.</p> <p>2.Организация рабочего места.</p> <p>3.Последовательность чистки и мойки баков.</p> <p>1.Упражнения по чистке и мойке баков: - удалить пищевые отходы; - вымыть емкости для пищевых отходов горячей водой с моющим средством (2% раствором кальцинированной соды) хозяйственной салфеткой; - обработать внутреннюю поверхность салфеткой, смоченной в дезинфицирующем растворе; - смыть дезинфицирующий раствор чистой водой и просушить.</p>	12	2 2 2
		4.Санитарное состояние баков.		
Тема 5.2 Производственный инвентарь и инструменты.	Чистка и мойка, сметание крошек, протираание шкафов.	<p>1.ТБ при чистке и мойке шкафов.</p> <p>2.Организация рабочего места.</p> <p>3.Последовательность чистки и мойки шкафов.</p> <p>1.Упражнения по чистке и мойке шкафов: - сметание крошек с полок</p>	12	2 2 2

		специальными щетками; - не реже 1 раза в неделю тщательное протирание полок с использованием 1% - ного раствора уксусной кислоты.		
		4.Санитарное состояние шкафов.		
Тема 5.3 Производственный инвентарь и инструменты.	Чистка и мойка стеллажей.	1.ТБ при чистке и мойке стеллажей.	12	2
		2.Организация рабочего места.		2
		3.Последовательность чистки и мойки стеллажей.		2
		1.Упражнения по чистке и мойке стеллажей: - чистка щетками с применением чистящих средств; - промывание горячей водой с добавлением дезинфицирующих средств.		
		4.Санитарное состояние стеллажей.		
<b>Раздел 6 Уборка производственных, складских и вспомогательных помещений.</b>			<b>108</b>	
Тема 6.1 Санитарная уборка овощного склада.	Сбор и утилизация мусора, обработка поверхностей (стены, двери)	1.ТБ при санитарной уборке овощного склада.	12	2
		2.Организация рабочего места.		2
		3.Последовательность санитарной уборки овощного склада.		2
		1. Упражнения по санитарной уборке овощного склада: - сбор и утилизация мусора с помощью хозяйственного инвентаря; - чистка и мойка стен, дверей с помощью чистящих средств, щеток; - t-С воды ниже 45С; - ополаскиваниегорячей, проточной водой с температурой не ниже 65° С.		
		4.Санитарное состояние овощного склада.		
Тема 6.2 Санитарная уборка склада сыпучих продуктов.	Сбор и утилизация мусора, чистка и мойка полок, стеллажей, обработка поверхностей (стены, двери)	1.ТБ при санитарной уборке склада сыпучих продуктов.	12	2
		2.Организация рабочего места.		2
		3. Последовательность санитарной уборки склада сыпучих продуктов.		2
		1. Упражнения по санитарной уборке склада сыпучих продуктов: - сбор и утилизация мусора с помощью хозяйственного инвентаря; - чистка и мойка стеллажей с помощью чистящих средств; - чистка и мойка стен, дверей с помощью чистящих средств, щеток; - t-С воды не ниже 45С; - ополаскивание горячей, проточной водой с температурой не ниже 65° С.		
		4.Санитарное состояние склада сыпучих продуктов.		
Тема 6.3 Санитарная уборка мясо – рыбного цеха.	Чистка и мойка производственных столов, ванн; обработка поверхностей (стены, двери, подоконники); оборудования, инвентаря и приспособлений.	1.ТБ при санитарной обработке мясо – рыбного цеха.	12	2
		2.Организация рабочего места.		2
		3.Последовательность санитарной обработки мясо – рыбного цеха.		2
		1. Упражнения по санитарной обработке мясо – рыбного цеха: - чистка и мойка производственных столов, оборудования, стен, подоконников, дверей производить с		

		<p>помощью чистящих средств, мыть водой с t-ой не ниже 45С;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ополаскивать горячей, проточной водой с температурой не ниже 65° С.;</li> <li>- проводить дезинфекцию с помощью дезинфицирующих средств.</li> </ul> <p>4.Санитарное состояние мясо – рыбного цеха.</p>		
Тема 6.4 Санитарная уборка овощного цеха.	Чистка и мойка производственных столов; обработка поверхностей (стены, двери, подоконники); оборудования, инвентаря и приспособлений.	1.ТБ при санитарной уборке овощного цеха.	12	2
		2.Организация рабочего места.		2
		3.Последовательность уборки овощного цеха.		2
		1. Упражнения по уборке овощного цеха: - чистка и мойка производственных столов, оборудования, стен, подоконников, дверей осуществлять с помощью чистящих средств, мыть водой с t-ой не ниже 45С; - ополаскивать горячей, проточной водой с температурой не ниже 65° С.; <li>- проводить дезинфекцию с помощью дезинфицирующих средств.</li>		
4.Санитарное состояние овощного цеха.				
Тема 6.5 Санитарная уборка холодного цеха.	Чистка и мойка производственных столов, ванн, оборудования, инвентаря и приспособлений, стен, стеллажей, полок, дверей, подоконников.	1.ТБ при санитарной уборке холодного цеха.	12	2
		2.Организация рабочего места.		2
		3. Последовательность чистки и мойки холодного цеха.		2
		1. Упражнения по чистке и мойке холодного цеха: - чистка и мойка производственных столов, оборудования, полок, стен, подоконников, дверей, производственного инвентаря и приспособлений осуществлять с помощью чистящих средств, мыть водой с t-ой не ниже 45С; - ополаскивать горячей, проточной водой с температурой не ниже 65° С.; <li>- проводить дезинфекцию с помощью дезинфицирующих средств.</li>		
4.Санитарное состояние холодного цеха				
Тема 6.6 Санитарная уборка горячего цеха.	Чистка и мойка производственных столов, ванн, оборудования, электрических плит, инвентаря и приспособлений, стен, стеллажей, полок, дверей, подоконников.	1.ТБ при санитарной уборке горячего цеха.	12	2
		2.Организация рабочего места.		2
		3. Последовательность чистки и мойки горячего цеха.		2
		1. Упражнения по чистке и мойке горячего цеха: - чистка и мойка производственных столов, оборудования, электрических плит, полок, стен, подоконников, дверей, производственного инвентаря и приспособлений осуществлять с помощью чистящих средств, мыть водой с t-ой не ниже 45С; - ополаскивать горячей, проточной		

		<p>водой с температурой не ниже 65° С.; - проводить дезинфекцию с помощью дезинфицирующих средств.</p> <p>4.Санитарное состояние горячего цеха.</p>		
Тема 6.7 Санитарная уборка кондитерского цеха.	Чистка и мойка производственных столов, стен, подоконников, дверей, оборудования (тестомес, тесто-делители, тестораскатыватели); кондитерских печей, расточных шкафов, форм для выпечки, стеллажей, баков для муки, холодильное оборудование.	1.ТБ при санитарной уборке кондитерского цеха.	12	2
		2.Организация рабочего места.		2
		3. Последовательность чистки и мойки кондитерского цеха.		2
		1.Упражнения по чистке и мойке кондитерского цеха: - чистка и мойка производственных столов, оборудования, электрических плит, кондитерских печей, полок, стен, подоконников, дверей, производственного инвентаря и приспособлений, расточных шкафов, форм для выпечки, стеллажей, баков для муки, холодильного оборудования осуществлять с помощью чистящих средств, мыть водой с t-ой не ниже 45С; - ополаскивать горячей, проточной водой с температурой не ниже 65° С.; - проводить дезинфекцию с помощью дезинфицирующих средств.		
4.Санитарное состояние кондитерского цеха.				
Тема 6.8 Санитарная уборка кулинарного цеха.	Чистка и мойка: - производственных столов; столов – вставок; - полок; - стен, дверей; - электрических плит; - электрокотлов; - моечных ванн; - передвижных стеллажей; - холодильного оборудования; - производственного оборудования (мясорубка, овощерезка,куттер, измельчитель); - морозильной камеры.	1.ТБ при санитарной уборке кулинарного цеха.	12	2
		2.Организация рабочего места.		2
		3. Последовательность чистки и мойки кулинарного цеха.		2
		1.Упражнения по чистке и мойке кулинарного цеха: - чистка и мойка производственных столов, оборудования (мясорубка, овощерезка, куттер, измельчитель), холодильников, морозильных камер, электрических плит, полок, стен, подоконников, дверей, производственного инвентаря и приспособлений, моечных ванн, передвижных стеллажей, осуществлять с помощью чистящих средств, мыть водой с t-ой не ниже 45С; - ополаскивать горячей, проточной водой с температурой не ниже 65° С.; - проводить дезинфекцию с помощью дезинфицирующих средств.		
4.Санитарное состояние кулинарного цеха.				
Тема 6.9 Санитарная уборка моечного отделения.	Чистка и мойка стен, производственных столов, моечных, секционных ванн, стеллажей, полок, раковин, моечных ванн, кухонного инвентаря и приспособлений,	1.ТБ при санитарной уборке моечного отделения.	12	2
		2.Организация рабочего места.		2
		3. Последовательность чистки и мойки моечного отделения.		2
		1.Упражнения по чистке и мойке моечного отделения: - чистка и мойка производственных		

	посудомоечной машины, сушилок.	столов, моечных секционных ванн, стеллажей, полок, раковин, моечных ванн, кухонного инвентаря и приспособлений, посудомоечной машины, сушилок осуществлять с помощью чистящих средств, мыть водой с t-ой не ниже 45С; - ополаскивать горячей, проточной водой с температурой не ниже 65° С.; - проводить дезинфекцию с помощью дезинфицирующих средств.		
		4.Санитарное состояние моечного отделения.		
<b>Раздел 7. .Механическая и ручная кулинарная обработка сырья</b>			<b>198</b>	
Тема 7.1 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	Очищать и дочистить овощи, плоды, грибы механическим и ручным способом.	1.ТБ при обработке овощей и грибов.	18	2
		2.Организация рабочего места.		2
		3. Последовательность при обработке и нарезке овощей.		2
		1.Упражнения по обработке и нарезке овощей и грибов: - обработка и нарезка клубнеплодов, форма нарезки - обработка и нарезка корнеплодов, форма нарезки - обработка и нарезка капустных, консервированных овощей - обработка грибов		
		4.Санитарное состояние моечного отделения.		
Тема 7.2 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	Проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов перед обработкой.	1.ТБ при обработке овощей и грибов.	18	2
		2.Организация рабочего места.		2
		3. Последовательность при обработке и нарезке овощей.		2
		1.Упражнения по обработке и нарезке овощей и грибов: - обработка и нарезка клубнеплодов, форма нарезки - обработка и нарезка корнеплодов, форма нарезки - обработка и нарезка капустных, консервированных овощей - обработка грибов		
		4.Санитарное состояние моечного отделения.		
Тема 7.3 Ручная кулинарная обработка овощей и грибов.	Очищать и дочистить овощи, плоды и грибы ручным способом, удалять кочерыжку у капусты.	1.ТБ при обработке овощей и грибов.	18	2
		2.Организация рабочего места.		2
		3. Последовательность при обработке и нарезке овощей.		2

		1.Упражнения по обработке и нарезке овощей и грибов: - обработка и нарезка клубнеплодов, форма нарезки - обработка и нарезка корнеплодов, форма нарезки - обработка и нарезка капустных, консервированных овощей - обработка грибов 4.Санитарное состояние моечного отделения.		
Тема 7.4 Ручная кулинарная обработка овощей и грибов.	Форма нарезки овощей: соломка.	1.ТБ при обработке овощей и грибов.	18	2
		2.Организация рабочего места.		2
		3. Последовательность при обработке и нарезке овощей.		2
		1.Упражнения по обработке и нарезке овощей и грибов: - обработка и нарезка клубнеплодов, форма нарезки - обработка и нарезка корнеплодов, форма нарезки - обработка и нарезка капустных, консервированных овощей - обработка грибов 4.Санитарное состояние моечного отделения.		
Тема 7.5 Ручная кулинарная обработка овощей и грибов.	Форма нарезки овощей: брусочки.	1.ТБ при обработке овощей и грибов.	18	2
		2.Организация рабочего места.		2
		3. Последовательность при обработке и нарезке овощей.		2
		1.Упражнения по обработке и нарезке овощей и грибов: - обработка и нарезка клубнеплодов, форма нарезки - обработка и нарезка корнеплодов, форма нарезки - обработка и нарезка капустных, консервированных овощей - обработка грибов 4.Санитарное состояние моечного отделения.		
Тема 7.6 Ручная кулинарная обработка овощей и грибов.	Форма нарезки овощей: кубики.	1.ТБ при обработке овощей и грибов. 2.Организация рабочего места. 3. Последовательность при обработке и нарезке овощей.	18	
		1.Упражнения по обработке и нарезке овощей и грибов: - обработка и нарезка клубнеплодов, форма нарезки - обработка и нарезка корнеплодов, форма нарезки - обработка и нарезка капустных, консервированных овощей - обработка грибов		

		4.Санитарное состояние моечного отделения.		
Тема 7.7 Ручная кулинарная обработка овощей и грибов.	Форма нарезки овощей: дольки, ломтики.	1.ТБ при обработке овощей и грибов.	18	2
		2.Организация рабочего места.		2
		3. Последовательность при обработке и нарезке овощей.		2
		1.Упражнения по обработке и нарезке овощей и грибов: - обработка и нарезка клубнеплодов, форма нарезки - обработка и нарезка корнеплодов, форма нарезки - обработка и нарезка капустных, консервированных овощей - обработка грибов 4.Санитарное состояние моечного отделения.		
Тема 7.8 Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря.	Очищать от чешуи, удалять головы и плавники ручным способом, промывать непотрошеную рыбу.	1.ТБ при механической кулинарной обработке рыбы и нерыбных продуктов моря.	18	2
		2.Организация рабочего места.		2
		3. Последовательность механической кулинарной обработки рыбы и нерыбных продуктов моря.		2
		1.Упражнения по механической кулинарной обработке и разделке рыбы и нерыбных продуктов моря: - механическая обработка чешуйчатой рыбы - механическая обработка бесчешуйчатой рыбы - особенности разделки некоторых видов рыбы - приготовление котлетной массы - приготовление рыбных полуфабрикатов - нерыбные продукты моря		
		4.Санитарное состояние моечного отделения.		
Тема 7.9 Ручная кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря.	Очищать от чешуи, удалять головы и плавники ручным способом, промывать непотрошеную рыбу.	1.ТБ при ручной кулинарной обработке рыбы и нерыбных продуктов моря.	18	2
		2.Организация рабочего места.		2
		3. Последовательность ручной кулинарной обработки рыбы и нерыбных продуктов моря.		2



		<p>1.Упражнения по ручной кулинарной обработке и разделке рыбы и нерыбных продуктов моря:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ручная обработка чешуйчатой рыбы</li> <li>- ручная обработка бесчешуйчатой рыбы</li> <li>- особенности разделки некоторых видов рыбы</li> <li>- приготовление котлетной массы</li> <li>- приготовление рыбных полуфабрикатов</li> <li>- нерыбные продукты моря</li> </ul>		
<p>Тема 7.10 Механическая кулинарная обработка мяса и мясопродуктов.</p>	<p>Обмывать и обсушивать тушки перед разделкой, мясо и мясные продукты.</p>	<p>1.ТБ при механической кулинарной обработке, разделке мяса и мясопродуктов.</p>	18	2
		<p>2.Организация рабочего места.</p>		2
		<p>3. Последовательность. Последовательность механической кулинарной обработке, разделке мяса и мясопродуктов.</p>		2
		<p>1.Упражнения по механической кулинарной обработке, разделке мяса и мясопродуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- размораживание мяса</li> <li>- кулинарная разделка и обвалка полутуш</li> <li>- разделка передней четвертины</li> <li>- разделка задней четвертины</li> <li>- приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее</li> <li>- приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее</li> <li>- мелкокусковые полуфабрикаты</li> <li>– разделка поросят и кроликов</li> <li>- обработка субпродуктов</li> </ul>		
		<p>4.Санитарное состояние моечного отделения.</p>		
<p>Тема 7.11 Ручная кулинарная обработка мяса и мясопродуктов.</p>	<p>Обмывать и обсушивать тушки перед разделкой, мясо и мясные продукты.</p>	<p>1.ТБ при ручной кулинарной обработке, разделке мяса и мясопродуктов.</p>	18	2
		<p>2.Организация рабочего места.</p>		2
		<p>3. Последовательность при ручной кулинарной обработке, разделке мяса и мясопродуктов.</p>		2

		<p>1.Упражнения по ручной кулинарной обработке, разделке мяса и мясопродуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- размораживание мяса</li> <li>- кулинарная разделка и обвалка полутуш</li> <li>- разделка передней четвертины</li> <li>- разделка задней четвертины</li> <li>- приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее</li> <li>- приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее.</li> <li>- мелкокусковые полуфабрикаты.</li> <li>- разделка поросят и кроликов.</li> <li>- обработка субпродуктов.</li> </ul>		
<b>Раздел 8. Подготовка зерновых продуктов, яиц.</b>			<b>54</b>	
Тема 8.1 Подготовка зерновых продуктов, яиц.	Перебирать, промывать, ошпаривать горячей водой, замачивать и подсушивать отдельные виды зерна, круп, бобовые.	1.ТБ при подготовке перебирать, промывать, ошпаривать горячей водой, замачивать и подсушивать отдельные виды зерна, круп, бобовые.	18	2
		2.Организация рабочего места.		2
		3. Последовательность подготовки зерновых продуктов, яиц.		2
		1.Упражнения по подготовке зерновых продуктов, яиц: - Перебрать, промыть, ошпарить горячей водой. - замочить и подсушить отдельные виды зерна, круп, бобовые.		
		4 Санитарное состояние моечного отделения.		
Тема 8.2 Подготовка зерновых продуктов, яиц.	Просеивать муку ручным и механическим способом.	1.ТБ при подготовке перебирать, промывать, ошпаривать горячей водой, замачивать и подсушивать отдельные виды зерна, круп, бобовые	18	2
		2.Организация рабочего места.		2
		3. Последовательность подготовки зерновых продуктов, яиц.		2
		1.Упражнения по подготовке зерновых продуктов, яиц: - Перебрать, промыть, ошпарить горячей водой. - замочить и подсушить отдельные виды зерна, круп, бобовые		
		4 Санитарное состояние моечного отделения.		
Тема 8. 3 Подготовка зерновых продуктов, яиц.	Проверять яйца на свежесть, мыть и обрабатывать их перед использованием.	1.ТБ при подготовке перебирать, промывать, ошпаривать горячей водой, замачивать и подсушивать отдельные виды зерна, круп, бобовые.	18	2
		2.Организация рабочего места.		2
		3. Последовательность подготовки зерновых продуктов, яиц.		2

		1.Упражнения по подготовке зерновых продуктов, яиц: - Перебрать, промыть, ошпарить горячей водой. - замочить и подсушить отдельные виды зерна, круп, бобовые		
		4 Санитарное состояние моечного отделения.		
<b>Раздел 9 Тара и упаковка.</b>			<b>24</b>	
Тема 9.1 Тара и упаковка.	Открытие жестяных банок.	1.ТБ при открывании жестяных банок.	12	
		2.Организация рабочего места.		
		3. Последовательность открывания жестяных банок.		
		1.Упражнения по открыванию жестяных банок: - на жестяной банке потянуть ключ в виде колечка и открыть крышку; - ключ, прикрепленный плашмя к крышке надо отломить по надрезу. Затем, зацепить прорезью в рейке (оси) ключа язычок на боковой поверхности банки и вращать, отрывая от боковой поверхности ленточку жести (перпендикулярную вертикали и «опоясывающую» банку) и, наматывая на ключ эту ленточку. 4. Технические требования к металлической таре.		
Тема 9.2 Тара и упаковка.	Открытие картонных коробок.	1.ТБ при открывании картонных коробок.	12	2
		2.Организация рабочего места.		2
		3. Последовательность открываний картонных коробок.		2
		1.Упражнения по открыванию картонных коробок: - ручным способом с применением режущего средства; - снять пленку с коробки и резким движением от себя произвести прямой разрез клейкой ленты; - если коробка закреплена большими металлическими скобами, то они удаляются, при помощи мебельного степлера; - при помощи резака, если верхняя часть коробки заклеена.		
		4. Технические требования к картонной таре.		
<b>Раздел 10. Комплектование обедов.</b>			<b>12</b>	
Тема 10.1 Комплектование обедов.	Сборка комплектации обедов.	1.ТБ при сборке комплектации обедов.		2
		2.Организация рабочего места.		2
		3. Последовательность комплектации обедов.		2
		1.Упражнения по комплектации обедов		

		на подносы: - комплектация столовых приборов; - подбор столовой посуды; - комплектация блюд на подносы.		
		4.Контроль за правильной комплектацией обедов на подносы.		
<b>Раздел 11 Сбор пищевых отходов.</b>			<b>12</b>	
Тема 11.1 Сбор пищевых отходов.	Сбор и утилизация мусора.	1.ТБ при сборке и утилизации мусора.		2
		2.Организация рабочего места.		2
		3. Последовательность сборки и утилизации мусора.		2
		1.Упражнения по сборке и утилизации мусора: - собрать все отходы в мусорные пакеты; - вынести мусор в мусорные баки; - сухие пищевые отходы (хлеб, картофель, другие продукты) собрать в деревянные ящики, корзины и мешки.		
		4.Технические требования к сбору и утилизации мусора.		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (Проверочная работа).			<b>6</b>	

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**  
Реализация рабочей программы учебной практики проводится на предприятии ИП Смородинова Л.Ф

**Оснащение:** кулинарный цех

1.Оборудование: электрическая плита, холодильное оборудование, микроволновая печь, электромясорубка.

2. Инструменты и приспособления:

Ножи разделочные, доски разделочные, кастрюли 2, 2,5л, лопатки, противни; сито; столовая посуда.

3. Средства обучения:

плакаты, таблицы, рисунки.

### **4.2.Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и преподавателями профессиональной подготовки

### **4.3.Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии, высшее или среднее профессиональное образование по профилю направления, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

### **4.4 Информационное обеспечение обучения.**

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

#### **Основные источники:**

2. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие/Л.А. Радченко. – Изд.7-е, стер. – Ростов н/Д: Феникс, 2017 г. – 318с.: илл– (Среднее профессиональное образование)

#### **Дополнительные источники:**

3. Бурашников Ю.М.Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Учебник для нач. проф. образования/ Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов.- М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 240 с.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. образования: Учеб.пособие для сред. проф. образования -2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2003.-416с.

#### **Интернет – ресурсы:**

1. [https://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/СанПиН\\_2.3.6.1079-01](https://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/СанПиН_2.3.6.1079-01) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме диф.зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Осуществлять уборку производственных помещений и дезинфекцию рабочих зон, мойку кухонной и столовой посуды, инвентаря.	Текущий контроль: <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ с 1 по 6 разделы;</li> <li>– самостоятельная работа;</li> <li>– тестовое задание</li> </ul>
Открывать тару. Выгружать продукцию из тары.	Текущий контроль: <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ раздел 7;</li> <li>– самостоятельная работа;</li> </ul>
Устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов. Устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками.	Текущий контроль: <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ раздел 8;</li> <li>– самостоятельная работа;</li> <li>– проверочная работа.</li> </ul>
Собирать пищевые отходы.	Текущий контроль: <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ раздел 9;</li> <li>– самостоятельная работа;</li> <li>– проверочная работа.</li> </ul> Промежуточная аттестация: <ul style="list-style-type: none"> <li>– диф.зачет.</li> </ul>

Департамент образования и науки Тюменской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

к адаптированной основной программе профессионального  
обучения и социально-профессиональной адаптации  
(для выпускников школ, обучающихся по специальным  
коррекционным программам восьмого вида) по профессиям:  
13249 Кухонный рабочий, 12882 Комплектовщик товаров.

**ПМ.01 Модуль по профессии Кухонный рабочий  
ПП.01.01. Производственная практика**

- Рабочая программа производственной практики разработана с учетом требований
- Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 513 от 02 июля 2013г.;
  - с учетом требований единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51 Раздел «Торговля и общественное питание», утвержден постановлением Минтруда РФ, от 05.03.2004 N 30;

**Организация-разработчик:**

1. Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум».

**Разработчики:**

1. Тарасова Р.Ш., мастер производственного обучения ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии педагогических работников технологического отделения

Протокол № 9 от «25» мая 2023г.

Председатель цикловой комиссии: Е.М. Чубукова



### **Содержание:**

1. Паспорт программы практики
2. Результаты освоения программы практики
3. Тематический план и содержание практики
4. Условия реализации программы практики
5. Контроль и оценка результатов освоения практики

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа практики является частью программы профессионального обучения и социально – профессиональной адаптации для выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам восьмого вида по профессиям: 12882 Комплектовщик товаров, 13249 **Кухонный рабочий**, с учетом требований Единого тарифно – квалификационного справочника работ и профессий рабочих (Выпуск №51, раздел «Торговля и общественное питание» § 8, утверждён Постановлением Минтруда РФ от 05.03. 2004г. №30).

### 1.2. Цели и задачи производственной практики:

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ООП по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

### Требования к результатам освоения производственной практики:

в результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям
Выполнение работ кухонного работника	<ul style="list-style-type: none"><li>– осуществлять уборку производственных помещений и дезинфекцию рабочих зон, мойку кухонной и столовой посуды, инвентаря;</li><li>– доставлять полуфабрикаты, сырье, готовую продукцию в производственные цехи, к раздаче и т.д.;</li><li>– открывать тару;</li><li>– выгружать продукцию из тары;</li><li>– включать, выключать электрические приборы;</li><li>– устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов;</li><li>– устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками;</li><li>– собирать пищевые отходы.</li></ul>

### 1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего-216 часа, в том числе:

в рамках освоения ПМ. 021 **Кухонный рабочий** – 216 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля основной образовательной программы по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ кухонного работника**

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Наименования тем производственной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5
	ПМ.02 Кухонный рабочий	216	Тема 1. Ознакомление с формой организации труда, правилами внутреннего распорядка на предприятиях общественного питания	6
			Тема 2. Выполнение работ кухонного работника	192
			Тема 3. Подготовка к сбору пищевых отходов	18
			Промежуточная аттестация	
	Всего часов	216		216

#### 3.2. Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Виды работ	Объем часов	Уровень освоения
ПМ.02. Кухонный рабочий		234	
Тема 1. Ознакомление с формой организации труда, правилами внутреннего распорядка на предприятии общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ознакомление с формой организации труда.</li> <li>– Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятий общественного питания</li> </ul>	6	2
Тема 2. Выполнение работ кухонного работника	<ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять уборку производственных помещений и дезинфекцию рабочих зон, мойку кухонной и столовой посуды, инвентаря;</li> <li>– доставлять полуфабрикаты, сырье, готовую продукцию в производственные цехи, к раздаче</li> </ul>	192	2

	<p>и т.д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– открывать тару;</li> <li>– выгружать продукцию из тары;</li> <li>– включать, выключать электрические приборы;</li> <li>– устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов;</li> <li>– устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками;</li> </ul>		
Тема 3. Подготовка к сбору пищевых отходов	Подготовка к сбору пищевых отходов	18	2

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики проводится на предприятии:

ИПСмородинова Л.Ф

**Оснащение:** кулинарный цех

1.Оборудование: электрическая плита, холодильное оборудование, микроволновая печь, электро-мясорубка.

2. Инструменты и приспособления:

Ножи разделочные, доски разделочные, кастрюли 2, 2,5л, лопатки, противни; сито; столовая посуда.

3. Средства обучения:

плакаты, таблицы, рисунки.

### 4.2.Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами наставниками предприятий.

### 4.3.Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии, высшее или среднее профессиональное образование по профилю направления, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

### 4.4 Информационное обеспечение обучения.

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

#### Основные источники:

5. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие/Л.А. Радченко. – Изд.7-е, стер. – Ростов н/Д: Феникс, 2017г. – 318с.: илл– (Среднее профессиональное образование)
6. БурашниковЮ.М.Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Учебник для нач. проф. образования/ Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов.- М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 240 с.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. образования: Учеб.пособие для сред. проф. образования -2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2003.-416с.

#### Интернет – ресурсы:

[https://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/СанПиН](https://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/СанПиН) 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме диф. зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Осуществлять уборку производственных помещений и дезинфекцию рабочих зон, мойку кухонной и столовой посуды, инвентаря.	Текущий контроль: <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ с 1 по 6 разделы;</li> <li>– самостоятельная работа;</li> <li>– тестовое задание</li> </ul>
Открывать тару. Выгружать продукцию из тары.	Текущий контроль: <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ раздел 7;</li> <li>– самостоятельная работа;</li> </ul>
Устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов. Устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками.	Текущий контроль: <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ раздел 8;</li> <li>– самостоятельная работа;</li> <li>– проверочная работа.</li> </ul>
Собирать пищевые отходы.	Текущий контроль: <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ раздел 9;</li> <li>– самостоятельная работа;</li> <li>– проверочная работа.</li> </ul> Промежуточная аттестация: <ul style="list-style-type: none"> <li>– диф.зачет.</li> </ul>

Департамент образования и науки Тюменской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Тюменской области  
«Тобольский многопрофильный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

к адаптированной основной программе профессионального  
обучения и социально-профессиональной адаптации  
(для выпускников школ, обучающихся по специальным  
коррекционным программам восьмого вида)  
по профессиям: 13249 Кухонный рабочий, 12882 Комплектовщик товаров,  
**ПМ.02 Модуль по профессии 12882 Комплектовщик товаров**  
**УП.02.01 Учебная практика**

Рабочая программа учебной практики разработана с учетом требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (Постановления Минтруда РФ от 5 марта 2004 г. № 30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих», выпуск 51, раздел: «Торговля и общественное питание».

**Организация-разработчик:**

1. Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум»

**Разработчик:**

1. Алтыева Г.Ш., мастер производственного обучения ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии педагогических работников технологического отделения

Протокол № 9 от «25» мая 2023г.

Председатель цикловой комиссии: Е.М. Чубукова



## **Содержание:**

Паспорт программы учебной практики

Результаты освоения программы учебной практики

Тематический план и содержание учебной практики

Условия реализации программы учебной практики

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям рабочих, должностям служащих: **12882 Комплектовщик товаров**; 13249 Кухонный рабочий. Разработана с учетом требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (Постановления Минтруда РФ от 5 марта 2004 г. № 30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих», выпуск 51, раздел: «Торговля и общественное питание»).

### 1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ООП по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

### 1.3. Требования к результатам освоения учебной практики:

в результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям
Комплектование товаров	<ul style="list-style-type: none"><li>– Отбирать товары на основании документов и перемещать к месту комплектования партии;</li><li>– сверять наименования и количества отобранных товаров с наименованиями и количеством, указанных в сопроводительных документах;</li><li>– комплектовать партии товаров;</li><li>– взвешивать;</li><li>– упаковывать;</li><li>– заполнять упаковочный ярлык, бирки и адреса получателя в соответствии с сопроводительными документами;</li><li>– подготавливать товар к инвентаризации.</li></ul>

### 1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - **612** часов,

в том числе: в рамках освоения ПМ. 02 Комплектовщик товаров – **612** часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля основной образовательной программы по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): **Комплектование товаров.**

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Тематический план учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей	Кол-во часов по ПМ.01	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам
Раздел 1. Организация торгово – технологического процесса на предприятии	36	Тема 1.1 Ознакомление с торговым предприятием.	6
		Тема 1.2 Виды механического торгового оборудования и инвентаря их использование в торговом предприятии.	18
		Тема 1.3 Виды немеханического торгового оборудования, их использование в торговом предприятии. Торговый инвентарь и инструменты	16
Раздел 2. Маркировка продовольственных и непродовольственных товаров	24	Тема 2.1 Маркировка продовольственных товаров	12
		Тема 2.2 Маркировка непродовольственных товаров	12
Раздел 3. Упаковка и хранение продовольственных товаров	60	Тема 3.1 Упаковка и хранение зерномучных товаров	12
		Тема 3.2 Упаковка и хранение плодоовощных товаров	12
		Тема 3.3 Упаковка и хранение молочных товаров	6
		Тема 3.4 Упаковка и хранение мясных товаров	12
		Тема 3.5 Упаковка и хранение рыбных товаров	12
		Тема 3.6 Упаковка и хранение яиц и яичной продукции и пищевых жиров	6
Раздел 4. Упаковка и хранение непродовольственных товаров	60	Тема 4.1 Упаковка и хранение текстильных изделий, одежды, обуви	18
		Тема 4.2 Упаковка и хранение парфюмерно-косметических и галантерейных товаров	12
		Тема 4.3 Упаковка и хранение <b>товаров хозяйственного назначения</b>	18
		Тема 4.4 Упаковка и хранение товаров культурно-бытового назначения	12
Раздел 5. Ассортимент и комплектование продовольственных товаров	204	Тема 5.1 Комплектование зерномучных товаров	24
		Тема 5.2 Комплектование плодоовощных товаров.	24
		Тема 5.3 Комплектование вкусовых товаров	24
		Тема 5.4 Комплектование кондитерских товаров	24
		Тема 5.5 Комплектование молочных товаров	24
		Тема 5.6 Комплектование мясных товаров	24
		Тема 5.7 Комплектование рыбных товаров	24
		Тема 5.8 Комплектование яиц и яичных товаров	18
		Тема 5.9 Комплектование пищевых жиров	18
Раздел 6. Ассортимент и комплектование непродовольственных товаров	204	Тема 6.1 Комплектование текстильных товаров	18
		Тема 6.2 Комплектование одежды, головных уборов	24
		Тема 6.3 Комплектование обуви (кожаная, резиновая, валяная, текстильная, комбинированная)	36
		Тема 6.4 Комплектование кожгалантерейных изделий	24
		Тема 6.5 Комплектование парфюмерно-косметических товаров	24
		Тема 6.6 Комплектование хозяйственных товаров	36

		Тема 6.6 Комплектование товаров культурно-бытового назначения	24
		Тема 6.8 Комплектование часов, сувениров и товаров народных художественных промыслов	18
Раздел 7. Инвентаризация товарно-материальных ценностей	24	Тема 7.1 Инвентаризация товарно-материальных ценностей	24
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6	Проверочная работа	6

### 3.2 Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Виды работ	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
<b>ПМ. 01 Модуль по профессии 12882 Комплектовщик товаров</b>			<b>612</b>	
<b>Раздел 1 Организация торгового – технологического процесса в предприятии</b>			<b>36</b>	
Тема 1.1 Ознакомление с торговым предприятием	Изучение предприятия, род деятельности, режима работы, сопроводительных документов, штатного состава, технологического оснащения	1. Изучение организации работы предприятия (месторасположение, вид, тип, специализация, метод продажи товаров)	6	2
		2. Изучение сопроводительных документов: накладные, счета - фактуры, НТД		2
Тема 1.2 Виды механического торгового оборудования и инвентаря, их использование в торговом предприятии	Изучение работы - холодильной и морозильной камеры; - холодильных шкафов; - холодильных прилавков и прилавков – витрин; - холодильных ларей; - холодильных витрин	1. Инструктаж по охране труда и технике безопасности	18	2
		2. Виды торгового механического оборудования		2
		3. Порядок подготовки к работе механического торгового оборудования		2
		4. Правила эксплуатации механического торгового оборудования в технологическом процессе магазина и оптового склада		2
Тема 1.3 Виды немеханического торгового оборудования, их использование в торговом предприятии	Ознакомление с немеханическим торговым оборудованием (горки, вешала, прилавки, витрины, прилавки – витражи, столы, шкафы, стеллажи, подтоварники)	1. Инструктаж по охране труда и технике безопасности	16	2
		2. Виды торгового немеханического оборудования		2
		3. Подготовка к эксплуатации немеханического торгового оборудования		2
		4. Правила эксплуатации немеханического торгового оборудования в технологическом процессе магазина и оптового склада		2
<b>Раздел 2. Маркировка продовольственных и непродовольственных товаров</b>			<b>24</b>	
Тема 2.1 Маркировка продовольственных товаров	Изучение маркировки продовольственных товаров	1. Организация рабочего места	12	
		2. Изучение нормативных документов отражающих порядок и правила маркировки отдельных видов товаров		2
		3. Расшифровка условных обозначений в маркировке на внешней и внутренней упаковке		2

Тема 2.2 Маркировка непродовольственных товаров	Изучение маркировки непродовольственных товаров	1. Изучение нормативных документов отражающих порядок и правила маркировки отдельных видов товаров	12	2
		2. Организация рабочего места		2
		3. Расшифровка условных обозначений в маркировке на внешней и внутренней упаковке		2
<b>Раздел 3. Упаковка и хранение продовольственных товаров</b>		<b>60 ч</b>		
Тема 3.1 Упаковка и хранение зерномучных товаров	Получение товара от поставщиков и размещение; комплектация товара по основным признакам; обеспечение условий, необходимых для хранения зерномучных товаров	1. Отбор товаров на основании документов	12	
		2. Сверка наименования и количества отобранных товаров с наименованиями и количеством, указанными в документах.		
		3. Взвешивание, упаковка зерномучных товаров в потребительскую и транспортную тару (соблюдение ГОСТ, вид материала, марка, масса нетто), заполнение упаковочного ярлыка, бирки		
		4. Маркировка каждой единицы упаковки маркировочным ярлыком		
		5. Хранение зерномучных товаров с соблюдением правил и норм складирования, санитарных правил, товарного соседства		
Тема 3.2 Упаковка и хранение плодоовощных товаров	Получение товара от производства и размещение; комплектация товара по основным признакам; обеспечение условий, необходимых для хранения плодоовощных товаров	1. Отбор товаров на основании документов	12	
		2. Сверка наименования и количества отобранных товаров с наименованиями и количеством, указанными в документах.		
		3. Взвешивание, упаковка плодоовощных товаров в потребительскую и транспортную тару, заполнение упаковочного ярлыка, бирки		
		4. Маркировка каждой единицы упаковки маркировочным ярлыком		
		5. Хранение плодоовощных товаров с соблюдением правил и норм складирования, санитарных правил, товарного соседства		
Тема 3.3 Упаковка и хранение молочных товаров	Получение товара, размещение; комплектация товара по основным признакам; обеспечение условий, необходимых для хранения молочных товаров	1. Отбор товаров на основании документов	6	
		2. Сверка наименования и количества отобранных товаров с наименованиями и количеством, указанными в документах.		
		3. Взвешивание, упаковка молочных товаров в потребительскую и транспортную тару (соблюдение ГОСТ, вид материала, марка, масса нетто), заполнение упаковочного ярлыка, бирки		
		4. Маркировка каждой единицы упаковки маркировочным ярлыком		
		5. Хранение молочных товаров с соблюдением правил и норм складирования, санитарных правил, товарного соседства		

Тема 3.4 Упаковка и хранение мясных товаров.	Получение товара, размещение; комплектация товара по основным признакам; обеспечение условий, необходимых для хранения мясных товаров.	1. Отбор товаров на основании документов	12	2
		2. Сверка наименования и количества отобранных товаров с наименованиями и количеством, указанными в документах.		2
		3. Взвешивание, упаковка мясных товаров в потребительскую и транспортную тару (соблюдение ГОСТ, вид материала, марка, масса нетто), заполнение упаковочного ярлыка, бирки		2
		4. Маркировка каждой единицы упаковки маркировочным ярлыком		
		5. Хранение мясных товаров с соблюдением правил и норм складирования, санитарных правил, товарного соседства		
Тема 3.5 Упаковка и хранение рыбных товаров	Получение товаров, размещение; комплектация товаров по основным признакам; обеспечение условий, необходимых для хранения рыбных товаров	1. Отбор товаров на основании документов	12	2
		2. Сверка наименования и количества отобранных товаров с наименованиями и количеством, указанными в документах		2
		3. Взвешивание, упаковка рыбных товаров в потребительскую и транспортную тару (соблюдение ГОСТ, вид материала, марка, масса нетто), заполнение упаковочного ярлыка, бирки		2
		4. Маркировка каждой единицы упаковки маркировочным ярлыком		
		5. Хранение рыбных товаров с соблюдением правил и норм складирования, санитарных правил, товарного соседства		
Тема 3.6 Упаковка и хранение яиц и яичных товаров и пищевых жиров	Получение товаров, размещение; комплектация товаров по основным признакам; обеспечение условий, необходимых для хранения яиц, яичных товаров	1. Отбор товаров на основании документов	6	
		2. Сверка наименования и количества отобранных товаров с наименованиями и количеством, указанными в документах		
		3. Упаковка яиц, яичных товаров и пищевых жиров в потребительскую и транспортную тару (соблюдение ГОСТ, вид материала, марка, масса нетто), заполнение упаковочного ярлыка, бирки		
		4. Маркировка каждой единицы упаковки маркировочным ярлыком		
		5. Хранение яиц, яичных товаров, пищевых жиров с соблюдением правил и норм складирования, санитарных правил, товарного соседства		
<b>Раздел 4. Упаковка и хранение непродовольственных товаров 60 ч</b>				
Тема 4.1 Упаковка и хранение текстильных товаров, одежды, обуви	Классификация товаров на товарные группы; Упаковка текстильных товаров, одежды, обуви в бумагу, полиэтиленовую пленку;	1. Отбор товаров на основании документов	18	
		2. Сверка наименования и количества отобранных товаров с наименованиями и количеством, указанными в документах		

	способы хранения данного вида товаров в соответствии со стандартом; соблюдение температуры и влажности воздуха в помещении при хранении <b>текстильных товаров, одежды, обуви</b>	<p>3. Упаковка <b>текстильных товаров, одежды, обуви</b> в потребительскую и транспортную тару (соблюдение ГОСТ, вид материала, марка, масса нетто), заполнение упаковочного ярлыка, бирки</p> <p>4. Маркировка каждой единицы упаковки маркировочным ярлыком</p> <p>5. Хранение <b>текстильных товаров, одежды, обуви</b> с соблюдением правил и норм складирования, санитарных правил, товарного соседства</p> <p>6. Соблюдение требований ТБ и противопожарной безопасности при хранении непродовольственных товаров</p>		
Тема 4.2. Упаковка и хранение <b>парфюмерно-косметических и галантерейных товаров</b>	<p>Классификация товаров на товарные группы; Упаковка <b>парфюмерно-косметических и галантерейных товаров в различные виды тары: картонные коробки, футляры, пеналы и т.д.</b></p> <p>способы хранения данного вида товаров в соответствии со стандартом; соблюдение температуры и влажности воздуха в помещении при хранении <b>парфюмерно-косметических и галантерейных товаров</b></p>	<p>1. Отбор товаров на основании документов</p> <p>2. Сверка наименования и количества отобранных товаров с наименованиями и количеством, указанными в документах</p> <p>3. Упаковка <b>парфюмерно-косметических и галантерейных товаров</b> в потребительскую и транспортную тару (соблюдение ГОСТ, вид материала, марка, масса нетто), заполнение упаковочного ярлыка, бирки</p> <p>4. Маркировка каждой единицы упаковки маркировочным ярлыком</p> <p>5. Хранение <b>парфюмерно-косметических и галантерейных товаров</b> с соблюдением правил и норм складирования, санитарных правил, товарного соседства</p> <p>6. Соблюдение требований ТБ и противопожарной безопасности при хранении непродовольственных товаров</p>	12	
Тема 4.3 Упаковка и хранение <b>товаров хозяйственного назначения</b>	<p>Классификация товаров на товарные группы; Упаковка <b>товаров хозяйственного назначения в различные тары: картонные коробки, футляры, пеналы и т.д.</b></p> <p>способы хранения товаров в соответствии со стандартом; соблюдение температуры и влажности воздуха в помещении при хранении <b>товаров хозяйственного назначения</b></p>	<p>1. Отбор товаров на основании документов</p> <p>2. Сверка наименования и количества отобранных товаров с наименованиями и количеством, указанными в документах</p> <p>3. Упаковка <b>товаров хозяйственного назначения</b> в потребительскую и транспортную тару (соблюдение ГОСТ, вид материала, марка, масса нетто), заполнение упаковочного ярлыка, бирки</p> <p>4. Маркировка каждой единицы упаковки маркировочным ярлыком</p> <p>5. Хранение <b>товаров хозяйственного назначения</b> с соблюдением правил и норм складирования, санитарных правил, товарного соседства</p> <p>6. Соблюдение требований ТБ и противопожарной безопасности при хранении непродовольственных товаров</p>	18	
Тема 4.4 Упаковка и	Классификация товаров	1. Отбор товаров на основании	12	

хранение <b>товаров культурно-бытового назначения</b>	на товарные группы; Упаковка <b>товаров культурно-бытового назначения</b> в различные тары: картонные коробки, упаковки, футляры, пеналы и т.д. способы хранения товаров в соответствии со стандартом; соблюдение температуры и влажности воздуха в помещении при хранении <b>товаров культурно-бытового назначения</b>	документов		
		2. Сверка наименования и количества отобранных товаров с наименованиями и количеством, указанными в документах.		
		3. Упаковка <b>товаров культурно-бытового назначения</b> в потребительскую и транспортную тару (соблюдение ГОСТ, вид материала, марка, масса нетто), заполнение упаковочного ярлыка, бирки		
		4. Маркировка каждой единицы упаковки маркировочным ярлыком		
		5.Хранение <b>товаров культурно-бытового назначения</b> , с соблюдением правил и норм складирования, санитарных правил, товарного соседства		
		6.Соблюдение требований ТБ и пожарной безопасности при хранении непродовольственных товаров		
<b>Раздел 5. Ассортимент и комплектование продовольственных товаров</b>			<b>204</b>	
Тема 5.1 Комплектование зерномучных товаров	Отбор товаров на основании документов; перемещение товаров к месту комплектования партии; сверка наименования и количества товара; комплектование зерномучных товаров по видам и сортам	1.Отбор товаров в соответствии с предоставленным ему документом	24	2
		2.Сверка наименования и количества отобранных товаров с наименованиями и количеством, указанными в документах		
		3.Взвешивание, упаковка, заполнение упаковочного ярлыка, бирки и адреса получателя в соответствии с документами		
		4.Соблюдение условий и правил складирования и хранения зерномучных товаров		
Тема 5.2 Комплектование плодоовощных товаров	Отбор товара на основании документов; перемещение товаров к месту комплектования партии; сверка наименования и количества товара; комплектование плодоовощных товаров по видам	1.Отбор товаров в соответствии с предоставленным ему документом.	24	2
		2.Сверка наименования и количества отобранных товаров с наименованиями и количеством, указанными в документах.		
		3.Взвешивание, упаковка, заполнение упаковочного ярлыка, бирки и адреса получателя в соответствии с документами.		
		4.Соблюдение условий и правил складирования и хранения плодоовощных товаров		
Тема 5.3 Комплектование вкусовых товаров	Отбор товара на основании документов; перемещение товаров к месту комплектования партии; сверка наименования и количества товара; комплектование вкусовых товаров по видам	1.Отбор товаров в соответствии с предоставленным ему документом.	24	2
		2.Сверка наименования и количества отобранных товаров с наименованиями и количеством, указанными в документах.		
		3.Взвешивание, упаковка, заполнение упаковочного ярлыка, бирки и адреса получателя в соответствии с документами		
		4. Соблюдение условий и правил складирования и хранения вкусовых товаров		
Тема 5.4 Комплектование	Отбор товара на	1.Отбор товаров в соответствии с	24	2



кондитерских товаров	основании документов; перемещение товаров к месту комплектования партии; сверка наименования и количества товара; комплектование кондитерских товаров по видам и по способу фасовки	предоставленными документами			
		2.Сверка наименования и количества отобранных товаров с наименованиями и количеством, указанными в документах.			2
		3.Взвешивание, упаковка, заполнение упаковочного ярлыка, бирки и адреса получателя в соответствии с документами.			2
		4. Соблюдение условий и правил складирования и хранения кондитерских товаров			
Тема 5.5 Комплектование молочных товаров (молоко, сливки, кисломолочные продукты)	Отбор товара на основании документов; перемещение товаров к месту комплектования партии; сверка наименования и количества товара; комплектование молочных товаров по видам	1.Отбор товаров в соответствии с предоставленным документом	24		
		2.Сверка наименования и количества отобранных товаров с наименованиями и количеством, указанными в документах			
		3.Взвешивание, упаковка, заполнение упаковочного ярлыка, бирки и адреса получателя в соответствии с документами.			
		4. Соблюдение условий и правил складирования и хранения молочных товаров			
Тема 5.6 Комплектование мясных товаров	Отбор товаров на основании документов; перемещение товаров к месту комплектования партии; сверка наименования и количества товара; комплектование мясных товаров по видам, термическому состоянию	1.Отбор товаров в соответствии с предоставленными документами	24		
		2.Сверка наименования и количества отобранных товаров с наименованиями и количеством, указанными в документах.			
		3.Взвешивание, упаковка, заполнение упаковочного ярлыка, бирки и адреса получателя в соответствии с документами.			
		4. Соблюдение условий и правил складирования и хранения мясных товаров			
Тема 5.7 Комплектование рыбных товаров (мороженая, копченая, соленая, консервы и пресервы)	Отбор товара на основании документов; перемещение товаров к месту комплектования партии; сверка наименования и количества товара; комплектование рыбных товаров по видам, термическому состоянию, сортам	1.Отбор товаров в соответствии с предоставленными документами	24		
		2.Сверка наименования и количества отобранных товаров с наименованиями и количеством, указанными в документах.			
		3.Взвешивание, упаковка, заполнение упаковочного ярлыка, бирки и адреса получателя в соответствии с документами.			
		4. Соблюдение условий и правил складирования и хранения рыбных товаров			
Тема 5.8 Комплектование яиц и яичных товаров	Отбор товара на основании документов; перемещение товаров к месту комплектования партии; сверка наименования и количества товара; комплектование яиц по видам и категориям	1.Отбор товаров в соответствии с предоставленными документами	18		
		2.Сверка наименования и количества отобранных товаров с наименованиями и количеством, указанными в документах.			
		3.Упаковка, заполнение упаковочного ярлыка, бирки и адреса получателя в соответствии с документами.			
		4. Соблюдение условий и правил складирования и хранения яиц и яичных товаров			

Тема 5.9 Комплектование пищевых жиров	Отбор товара на основании документов; перемещение товаров к месту комплектования партии; сверка наименования и количества товара; комплектование пищевых жиров	1.Отбор товаров в соответствии с предоставленными документами	18	
		2.Сверка наименования и количества отобранных товаров с наименованиями и количеством, указанными в документах.		
		3.Упаковка, заполнение упаковочного ярлыка, бирки и адреса получателя в соответствии с документами.		
		4. Соблюдение условий и правил складирования и хранения пищевых жиров		
<b>Раздел 6. Комплектование непродовольственных товаров</b>			<b>204 ч</b>	
Тема 6.1 Комплектование текстильных товаров	Отбор товаров и перемещение товаров к месту комплектования партии; сверка наименования и количества товара; комплектование текстильных товаров по видам (хлопковые, льняные, шелковые, шерстяные, смесовые ткани)	1.Отбор товаров в соответствии с предоставленными документами	18	2
		2. Проверка продукции по метражу и количеству единиц		
		3. Отсевание изделий с ярко выраженным дефектом		
		4.Упаковка и последующая сортировка поступающих единиц		
		6.Заполнение упаковочного ярлыка, бирки и адреса получателя в соответствии с документами		
Тема 6.2 Комплектование одежды, головных уборов	Отбор товара и перемещение товаров к месту комплектования партии; сверка наименования и количества товара; комплектование трикотажных изделий по видам (одежды, головных уборов)	1.Отбор товаров на основании документов	24	2
		2.Сверка наименования и количества товаров с наименованиями и количеством, указанным в документах.		
		3.Упаковка и последующая сортировка поступающих единиц		
		4. Заполнение упаковочного ярлыка, бирки и адреса получателя в соответствии с документами		
Тема 6.3 Комплектование обуви (кожаная, резиновая, валяная, текстильная, комбинированная)	Отбор товара и перемещение товаров к месту комплектования партии; сверка наименования и количества товара; комплектование обуви: (по видам, половозрастному признаку, сезонности, материалу верха)	1.Отбор товаров на основании документов	36	2
		2.Сверка наименования и количества товаров с наименованиями и количеством, указанным в документах		
		3.Упаковка и последующая сортировка поступающих единиц		
		4. Заполнение упаковочного ярлыка, бирки и адреса получателя в соответствии с документами		
Тема 6.4 Комплектование галантерейных изделий	Отбор товара и перемещение товаров к месту комплектования партии; сверка наименования и количества товара; комплектование галантерейных изделий по видам	1.Отбор товаров на основании документов	24	2
		2.Сверка наименования и количества товаров с наименованиями и количеством, указанным в документах		
		3.Упаковка и последующая сортировка поступающих единиц		
		4. Заполнение упаковочного ярлыка, бирки и адреса получателя в соответствии с документами		
Тема 6.5 Комплектование парфюмерно-косметических товаров	Отбор товара и перемещение товаров к месту комплектования партии; сверка	1.Отбор товаров на основании документов	24	2
		2.Сверка наименования и количества товаров с наименованиями и		

	наименования и количества товара; комплектование парфюмерно-косметических товаров по видам	количеством, указанным в документах 3. Упаковка и последующая сортировка поступающих единиц 4. Заполнение упаковочного ярлыка, бирки и адреса получателя в соответствии с документами		
Тема 6.6 Комплектование хозяйственных товаров	Отбор товара и перемещение товаров к месту комплектования партии; сверка наименования и количества товара; комплектование хозяйственных товаров	1.Отбор товаров на основании документов 2.Сверка наименования и количества товаров с наименованиями и количеством, указанным в документах. 3. Упаковка и последующая сортировка поступающих единиц 4. Заполнение упаковочного ярлыка, бирки и адреса получателя в соответствии с документами	36	2
Тема 6.7 Комплектование товаров культурно-бытового назначения	Отбор товара и перемещение товаров к месту комплектования партии; сверка наименования и количества отобранных товаров; комплектование товаров культурно-бытового назначения	1.Отбор товаров на основании документов 2.Сверка наименования и количества товаров с наименованиями и количеством, указанным в документах 3. Упаковка и последующая сортировка поступающих единиц 4. Заполнение упаковочного ярлыка, бирки и адреса получателя в соответствии с документами	24	
Тема 6.8 Комплектование часов, сувениров и товаров народных художественных промыслов	Отбор товара и перемещение товаров к месту комплектования партии; сверка наименования и количества отобранных товаров; комплектование часов, сувениров и товаров народных художественных промыслов	1.Отбор товаров на основании документов 2.Сверка наименования и количества товаров с наименованиями и количеством, указанным в документах. 3. Упаковка и последующая сортировка поступающих единиц 4. Заполнение упаковочного ярлыка, бирки и адреса получателя в соответствии с документами.	18	2
<b>Раздел 7. Инвентаризация товарно-материальных ценностей</b>				
Тема 7.1 Инвентаризация товарно-материальных ценностей	Комплектование товарных групп, опись фактического наличия ценностей по форме ИНВ-3, подведение итогов инвентаризации	1.Комплектование товарных групп по ассортиментным признакам 2.Заполнение ярлыков 3. Оформление инвентаризационной описи 4. Контрольная инвентаризация	12	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		Проверочная работа	6	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологии выполнения работ по комплектованию товаров».

### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест**

- комплект учебно-методической документации
- наглядные пособия (плакаты, схемы)
- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером с лицензионным или свободным программным обеспечением, соответствующим разделам программы и подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации.
- Рабочее место обучающегося.

### **Технические средства обучения**

- мультимедиа проектор или мультимедийная доска,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

### **Оборудование учебной лаборатории по профессии «Комплектовщик товаров»:**

- комплект спецодежды;
- комплект нормативной документации, инструкции по ТБ;
- комплект учебно-методической документации
- наглядные пособия (плакаты, схемы)

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **Интернет-ресурсы:**

2. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и общественного питания». - [Режим доступа]  
[https://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/СанПиН\\_2.3.6.1079-01](https://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/СанПиН_2.3.6.1079-01)
3. Комплектование товаров на складе - [Режим доступа]  
<https://yandex.ru/search/?clid=2186621&text=%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D0%BF%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5+%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B0+%D0%BD%D0%B0+%D1%81%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D0%B5&lr=11175&redircnt=1529914166.1>

#### **Дополнительные источники:**

8. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник/В.А. Тимофеева. – Изд. 12-е, доп. и перер. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 494, (СПО)
9. Ильина М.Г. Товароведение непродовольственных товаров. Практикум: учеб.пособие для нач. проф.образования/ М.Г.Ильина.- 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 192с.
10. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ.сред.проф.образования/ В.М.Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 320
11. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебник для нач. проф. образования: Учеб.пособие для сред. проф. образования/ - 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 184 с.
12. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: учеб.пособие для нач. и сред. проф. образования / Д.Ф. Фатыхов, А.Н. Белехов. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 224 с.
13. Косолапова Н.В. Оборудование предприятий торговли для хранения и подготовки товаров к продаже: учеб.пособие / Н.В. Косолапова, И.О. Рыжова. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 64 с. – (Торговля).

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Знать:</b>	
Правила комплектования товаров	Текущий контроль: -экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ; -самостоятельная работа; проверочная работа
Ассортимент товаров на складе и цены на них	Текущий контроль: -экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ; -самостоятельная работа; проверочная работа
Условия, правила складирования и хранения товаров	Текущий контроль: -экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ; -самостоятельная работа; проверочная работа
Правила взвешивания и упаковки товаров	Текущий контроль: -экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ; -самостоятельная работа; проверочная работа
Способы регулирования весов	Текущий контроль: -экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ; -самостоятельная работа; проверочная работа
Порядок заполнения упаковочного ярлыка и бирки	Текущий контроль: -экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ; -самостоятельная работа; проверочная работа
<b>Уметь:</b>	
Отбирать товары на основании документов и перемещение к месту комплектования партии	Экспертное оценивание выполнения практической работы
Сверка наименования и количества отобранных товаров с наименованиями и количеством, указанным в сопроводительных документах	Экспертное оценивание выполнения практической работы
Комплектование партии товаров, взвешивание, упаковка, заполнение упаковочного ярлыка, бирки и адреса получателя в соответствии с сопроводительными документами	Экспертное оценивание выполнения практической работы
Подготовка товаров к инвентаризации	Экспертное оценивание выполнения практической работы

Тюменской области  
«Тобольский многопрофильный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

к адаптированной основной программе профессионального  
обучения и социально-профессиональной адаптации  
(для выпускников школ, обучающихся по специальным  
коррекционным программам восьмого вида) по профессиям:  
12882 Комплектовщик товаров, 13249 Кухонный рабочий

**ПМ.02 Модуль по профессии 12882 Комплектовщик товаров**  
**ПП.02.01 Производственная практика**

2023

**Содержание**

Паспорт программы производственной практики  
Результаты освоения программы производственной практики

Тематический план и содержание производственной практики  
Условия реализации программы производственной практики  
Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии педагогических работников  
технологического отделения  
Протокол № 9 от «25» мая 2023г.  
Председатель цикловой комиссии: Е.М. Чубукова

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПМ.02 Модуль по профессии Комплектовщик товаров**

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации (для выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам восьмого вида) по профессиям: 12882 Комплектовщик товаров, 13249 Кухонный рабочий.

Программа производственной практики может быть использована при реализации программ дополнительного профессионального образования.

## 1.2. Цели и задачи производственной практики:

Формирование, у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ООП по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям
Комплектование товаров	<ul style="list-style-type: none"><li>– Отбирать товары на основании документов и перемещать к месту комплектования партии;</li><li>– сверять наименования и количества отобранных товаров с наименованиями и количеством, указанных в сопроводительных документах;</li><li>– комплектовать партии товаров;</li><li>– взвешивать;</li><li>– упаковывать;</li><li>– заполнять упаковочный ярлык, бирки и адреса получателя в соответствии с сопроводительными документами</li><li>– подготавливать товар к инвентаризации</li></ul>

## 1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего - 216 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ. 02 Комплектование товаров – 216 часов



## 1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ООП по основным видам профессиональной деятельности (ВПД) **Комплектование товаров:**

- Отбирать товары на основании документов и перемещать к месту комплектования партии;
- сверять наименования и количества отобранных товаров с наименованиями и количеством, указанных в сопроводительных документах;
- комплектовать партии товаров;
- взвешивать;
- упаковывать;
- заполнять упаковочный ярлык, бирки и адреса получателя в соответствии с сопроводительными документами;
- подготавливать товар к инвентаризации

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Наименования тем производственной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5
	ПМ.02 Комплектование товаров	216	Тема 1. Ознакомление с формой организации труда, правилами внутреннего распорядка в торговом предприятии	6
			Тема 2. Комплектование товаров	192
			Тема 3. Подготовка товаров к инвентаризации	18
			Промежуточная аттестация	
	Всего часов	216		216

### 3.2. Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Виды работ	Объем часов	Уровень освоения
ПМ.01. Комплектование товаров		216	
Тема 1. Ознакомление с формой организации труда, правилами внутреннего распорядка в торговом предприятии	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ознакомление с формой организации труда.</li> <li>– Ознакомление с правилами внутреннего распорядка в торговом предприятии.</li> </ul>	6	2
Тема 2. Комплектование товаров	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Отбирать товары на основании документов и перемещать к месту комплектования партии;</li> <li>– сверять наименования и количества отобранных товаров с наименованиями и количеством, указанных в сопроводительных документах;</li> <li>– комплектовать партии товаров;</li> <li>– взвешивать;</li> <li>– упаковывать;</li> <li>– заполнять упаковочный ярлык, бирки и адреса получателя в соответствии сопроводительными документами</li> </ul>	192	2
Тема 3. Подготовка товаров к инвентаризации	Подготовка товаров к инвентаризации	18	2

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы производственной практики проводится на материально-технической базе торговых предприятий, на основе прямого договора с ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

Оснащение: торговые предприятия

Оборудование: торгово-технологическое оборудование розничных торговых предприятий.

### **4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Руководство производственной практикой осуществляется мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессиональной подготовки.

Характер проведения производственной практики: концентрированно

### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.