

Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»

**РАССМОТРЕНА И
ПРИНЯТА**
на заседании
педагогического совета
Протокол № 6 от
« 07» июня 2023 г.



«Утверждаю»
Директор ОКОУ «Тёткинская
школа-интернат»
Бабкина Н.Н.
Приказ №22/2 от 05.07.2023 г.

**Основная адаптированная образовательная программа
профессионального обучения – программы
профессиональной подготовки по профессии рабочих
16675 «Повар»**

2023 год

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Пояснительная записка	
1.1. Нормативно-правовые основы разработки ОАОППО	
1.2. Нормативный срок освоения ОАОППО	
1.3. Планируемые результаты освоения ОАОППО	
1.4. Контроль и оценка результатов освоения ОАОППО	
2. Программы учебных предметов	
2.1. Рабочие программы учебных предметов адаптационного цикла	
2.2. Рабочие программы учебных предметов специального цикла	
2.3. Рабочие программы практического обучения	
3. Организационно-педагогические условия реализации ОАОППО	
3.1. Учебный план	
3.2. Календарный учебный график	
3.3. Кадровые условия	
3.4. Материально-технические условия реализации ОАОППО	
3.5. Требования к организации практики	
3.6. Учебно- методические материалы, обеспечивающие реализацию ОАОППО	

1. Пояснительная записка.

Основная адаптированная программа профессионального обучения (далее ОАОППО) - это комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся по профессии 16675 « Повар».

ОАОППО регламентирует цели, задачи, нормативно-правовую базу, нормативный срок, результаты, контроль и оценку результатов освоения программы, программы учебных предметов, организационно-педагогические условия реализации программы.

Цель реализации адаптированной основной программы профессионального обучения - подготовка обучающихся к самостоятельному выполнению видов работ.

Квалификационный разряд по данной специальности не предусмотрен.

Задачи:

- формирование профессионально-трудовых знаний, умений и навыков, их дальнейшее совершенствование в процессе труда на предприятии, в индивидуальной трудовой деятельности;
- формирование положительного отношения к трудовой деятельности, становление и закрепление социальных мотивов трудовой деятельности, ответственного отношения к выполнению своих обязанностей на рабочем месте;
- формирование необходимых социально-коммуникативных навыков.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки ОАОППО

Нормативную правовую основу разработки ОАОППО составляют:

- ФЗ № 273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г.;
 - Профессионального стандарта по профессии 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610 н;
 - Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322);
 - Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 (ред. от 27.10.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
 - Приказ Минтруда России от 04.08.2014 N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
 - Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. N 28 Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1.2. Нормативный срок освоения ОАОППО

Нормативный срок освоения ОАОППО-1 год и 9 месяцев, при очной форме подготовки без получения среднего профессионального образования. Трудоемкость ОАОППО по учебному плану составляет 2368 часов, в том числе на теоретическое обучение по профессии отведено - 1518 часов, учебная практика - 420 часов, производственная практика- 408 часов, консультации - 8 часов, квалификационный экзамен - 6 часов

1.3. Планируемые результаты освоения ОАОППО

1.3.1. Функциональная карта вида профессиональной деятельности

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	3	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02.3	

1.3.2. Характеристика обобщенных трудовых функций.

Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

Трудовые действия	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
	Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
Необходимые умения	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
	Применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Трудовые действия	<p>Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара</p> <p>Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара</p> <p>Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара</p> <p>Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из яиц по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из творога по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара</p> <p>Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара</p> <p>Приготовление горячих напитков по заданию повара</p> <p>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара</p> <p>Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара</p> <p>Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара</p> <p>Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара</p> <p>Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</p>
-------------------	---

	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара
Необходимые умения	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
	Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
	Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
	Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Правила и технологии расчетов с потребителями Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
--	---

1.3.3. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение

На обучение принимаются лица, имеющие свидетельство об обучении.

1.4. Контроль и оценка результатов освоения ОАОППО

1.4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.

Оценка качества освоения адаптированной основной программы профессионального обучения включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждому предмету и практике отражены в учебном плане и регламентированы Положением о формах, периодичности и порядке проведения промежуточной аттестации обучающихся и осуществления текущего контроля их успеваемости по основным адаптированным программам профессионального обучения. Формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в рабочих программах учебных предметов.

ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» создает условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по учебным предметам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности. Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета осуществляется учителем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется учителем, ведущим предмет, в форме дифференцированных зачетов. Форма проведения, уровни предъявления определяются учителем, ведущим предмет, в соответствии с психофизическими особенностями обучающихся. Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку к зачету, экзамену, а также проведение дополнительных консультаций. Возможно проведение промежуточной аттестации по индивидуальному графику или в несколько этапов.

1.4.2. Организация итоговой аттестации выпускников.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится школой для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков по программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационного разряда по профессии 16675 «Повар». Проведение квалификационного экзамена регламентировано Положением об итоговой аттестации

(квалификационном экзамене) по программам профессионального обучения.

Квалификационный экзамен принимает комиссия, составленная из преподавателей профессионального обучения и одного из членов администрации учреждения (директора или его заместителя).

Лицам с ограниченными возможностями здоровья (интеллектуальными нарушениями), не имеющими основного и среднего общего образования, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии согласно установленным требованиям РФ. Выпускникам, которым не присваивается квалификационный разряд, выдается производственная характеристика с перечнем работ, которые они способны выполнять самостоятельно.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала итоговой аттестации могут подать письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий с указанием условий при проведении итоговой аттестации. В специальные условия могут входить: увеличение времени для подготовки ответа, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, предоставление перерыва для приёма пищи, лекарств) и условий выполнения практической квалификационной работы.

2. Программы учебных предметов

2.1. Рабочие программы учебных предметов адаптационного цикла

Адаптационный цикл состоит из учебных предметов:

Основы делового и творческого письма

Математика с элементами экономики

Основы права и гражданственности РФ

Основы экономических знаний

Этика и психология семейной жизни

Социально-бытовая адаптация

Адаптивная физическая культура

Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»

**РАССМОТРЕНА И
ПРИНЯТА**
на заседании
педагогического совета
Протокол № 6 от
« 07» июня 2023 г.

УТВЕРЖДЕНА:
Приказ ОКОУ Директор
« Тёткинская школа-интернат»
№ 22/2 от «05» июля 2023 г.
_____ Бабкина Н.Н.

Рабочая программа
предмета «Основы делового и творческого письма»
основной адаптированной образовательной программы профессионального обучения –
программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675
«Повар».

Рабочая программа предмета разработана на основе нормативных документов:

- ФЗ № 273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г;
- Профессионального стандарта по профессии 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610 н;
- Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322) России 08.08.2013 N 29322) с учетом требований регионального рынка труда, регламентирующих содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся;
- Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 (ред. от 27.10.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказа Минтруда России от 04.08.2014 N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- ОАОП ПО ОКОУ «Тёткинская школа-интернат»;
- Положения о рабочих программах профессионального обучения - программах профессиональной подготовки;
- Учебного плана ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» на 2023-2024 учебный год.

Программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация разработчик- Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья».

Разработчик: Рогожина Г.Л., учитель русского языка, 1 категории ОКОУ

«Тёткинская школа-интернат».

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа предмета является частью основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар»

1.2. Место предмета в структуре программы профессионального обучения:

Предмет входит в адаптационный цикл теоретического обучения.

1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета: Цель предмета – совершенствование умений продуцировать связное письменное высказывание в виде текста делового документа.

Задачи предмета:

- формирование умения определять, в каких случаях конкретная деловая бумага применяется;
- формирование умения выявлять обязательные элементы, характерные только для данного документа;
- формирование умения подражать образцу;
- формирование умения составлять документы самостоятельно.
- развитие связной устной и письменной речи;
- развитие произвольного внимания, самоконтроля;
- развитие эмоционально-волевой сферы, творческих способностей, эстетических чувств, способствующих развитию личности в целом.
- воспитание добросовестного отношения к работе, ответственности, аккуратности.

В результате освоения предмета обучающийся должен знать:

- виды деловых бумаг (заявление, объявление, автобиография и др.);
- в каких случаях данная деловая бумага применяется;
- обязательные элементы, порядок расположения частей текста, характерные для данного документа.

В результате освоения предмета обучающийся должен уметь:

- составлять и писать изученные виды деловых бумаг по плану, опорным словам и образцу;
- выявлять принадлежность высказывания к определённому типу речи с точки зрения его назначения (повествование или описание);
- применять на письме изученные орфографические правила (с помощью учителя или самостоятельно);
- пользоваться словарём.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 138 часов, в том числе:
практической работы обучающегося 44 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА

«Основы делового и творческого письма»

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	138
10 класс	70
11 класс	68
в том числе:	
практические занятия	44

2.2. Календарно-тематическое планирование предмета

«Основы делового и творческого письма»

10 класс

I БЛОК: Личные документы официального характера

№ п/п	Тема урока	Количество часов
1	Простое предложение с однородными членами.	2
2	Требования к составлению деловых бумаг.	2
3	Расписка.	2
4	Простое и сложное предложение.	2
5	Доверенность.	2
6	Объяснительная записка.	2
7	Заявление.	2
8	Тексты приглашения.	2
9	Объявление.	2
10	Автобиография. Великие люди о себе.	2
11	Имя собственное	2
12	Диалог - основная форма речевых высказываний.	2
13	Письменное оформление диалога.	2
14	Формулировка и запись ответов на поставленные вопросы.	2
15	Контрольная работа	2
16	Работа над ошибками, допущенными в к/р.	2
17	Практические упражнения в составлении монологов.	2

II БЛОК: Деловые бумаги, необходимые для жизнеобеспечения

№ п/п	тема урока	часы
18	Экскурсия на почту.	2
19	Из истории почты	2
20	Числа в деловых бумагах.	2
21	Заполнение бланка на посылку.	2
22	Заполнение бланка на посылку.	2

23	Заполнение бланка на денежный перевод	2
24	Заполнение бланка на денежный перевод	2
25	Заполнение бланков по платежам за коммунальные услуги.	2
26	Заполнение бланков по платежам за коммунальные услуги.	2
27	Составление сложных предложений с союзами <i>а, и, но</i>	2
28	Составление сложных предложений со словами <i>дело в том, что; объясняется</i>	2
29	Контрольная работа.	2
30	Работа над ошибками.	2
31	Составление повествовательных текстов	2
32	Урок закрепления и обобщения .Личные документы официального характера	2
33	Урок закрепления и обобщения .Личные документы официального характера	2
34	Урок закрепления и обобщения. Деловые бумаги, необходимые для жизнеобеспечения	2
35	Урок закрепления и обобщения. Деловые бумаги, необходимые для жизнеобеспечения	2
	Всего	70

11 класс

III БЛОК: Виды делового письма творческого характера

№ п\п	Тема урока	часы
1	Телеграмма.	2
3	Составление телеграммы.	2
5	Имена существительные собственные и нарицательные. Адрес.	2
7	Поздравительная открытка.	2
9	Эпистолярный жанр. Письма великих людей.	2
12	Виды писем.	2
13	Коллективное составление писем.	2
17	Письма литературных героев.	2
18	Письмо родным или друзьям.	2
19	Изложение текста-описания внешнего вида героя по опорным словам	2
20	Образование существительных и прилагательных с помощью суффиксов.	2
24	Выбор части речи из нескольких предложенных.	2
25	Выбор и составление предложений разных по цели высказывания	2
26	Изложение.	2
27	Работа над ошибками.	2
28.	Составление предложений с обращениями.	2

29	Коллективное обсуждение заметок из газет на морально-нравственные темы.	2
30.	Составление заметки по образцу на тему «Так вести себя нельзя!»	2
31.	«Поступаем на работу» Ролевая игра.	2
32	Итоговая контрольная работа.	2
33	Работа над ошибками. Характеристика. Составление и запись деловых характеристик	2
34	Практическое знакомство с различными видами деловых писем	2
	Всего	68

2.3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА «Основы делового и творческого письма»

БЛОК I. Личные документы официального характера.

Цель. Формирование навыка чёткого, правильного, логичного и достаточно краткого изложения своих мыслей в письменной форме при составлении документов.

Тема (модуль)	Содержание
Из истории делового письма. Требования к составлению деловых бумаг.	Краткое знакомство с историей русской официально – деловой письменной речи с целью выявления причин формирования особого стиля языка, особенностей культуры русского делового письма. Разговорный, деловой и художественный стили речи (сфера применения, задача общения, участники общения). Ясность и точность деловой речи, краткость изложения.
Расписка.	Назначение расписки. Анализ стандартного образца: выявление обязательных элементов данного документа (кто даёт расписку, от кого получен ценный предмет (деньги, вещи); наименование полученного с указанием количества, цены; дата, подпись). Употребление слов только в их прямом значении. Общепринятая форма составления расписки – текст-трафарет. Подражание образцу (коллективное составление документа после разбора образца); составление документа самостоятельно с новым содержанием.
Доверенность.	Назначение доверенности. Анализ стандартного образца. В доверенности указывается доверитель, доверенное лицо, вид действий по доверенности. Обязательные реквизиты (Наименование документа, место и дата написания, основной текст, удостоверительная надпись, скреплённая печатью организации). Общепринятая форма. Подражание образцу. Составление документа из деформированного текста; исправление неправильно составленных документов; самостоятельное составление документа.
Объяснительная записка	Документы, предназначенные для доведения до сведения должностного лица информации (заявление, объяснительная). Анализ образца. Обязательные элементы: адресация, наименование документа, основной текст (Вводные слова: <i>Ставлю Вас в известность..., Представляю письменное объяснение...</i> и т.п.), дата, подпись. Правдивое, убедительное объяснение причины нарушения

	<p>трудовой дисциплины; указание основных мотивов, обстоятельств дела. Общепринятая форма составления документа. Составление объяснительных по предложенным дисциплинарным нарушениям.</p>
Заявление.	<p>Назначение документа. Анализ образца - выявление особенностей оформления реквизитов. Заявления простые и сложные (с Приложением: свидетельство об окончании школы, характеристика, справка о состоянии здоровья, автобиография, справка с места жительства) о приёме на работу; о предоставлении очередного (внеочередного) отпуска. Деловой стиль речи. Коллективное составление плана – схемы заявления. Составление документа из деформированного текста; исправление неправильно составленных текстов; самостоятельное составление заявлений.</p>
Объявление.	<p>Цель данной деловой бумаги. Анализ текстов объявлений из газет (о выборе профессий, покупке-продаже, находке-пропаже). Выявление обязательных элементов объявления, порядок расположения частей текста Недостаточность или избыточность информации, её достоверность. Подражание образцу. Составление объявлений из деформированного текста; исправление неправильно составленных объявлений.</p> <p>Типы текстов с точки зрения цели высказывания (описание, повествование, рассуждение). Написание объявления по данному плану и опорным словам с включением описания животных в деловом стиле. Самостоятельное составление текста объявлений.</p>
Автобиография, резюме.	<p>Автобиография великих людей в художественном стиле (Есенин «О себе»). Хронологический план изложения. Оформление документа в деловом стиле (наименование, текст автобиографии, подпись, дата). Анализ образца. Составление автобиографии в деловом стиле по образцу и коллективно составленному плану. Порядок и связь слов в предложениях.</p> <p>Понятие о резюме. Резюме как альтернатива автобиографии. Сходства и отличия автобиографии и резюме. Образцы и правила составления резюме.</p>

БЛОК II. Деловые бумаги, необходимые для жизнеобеспечения.

Цель. Формирование навыка заполнения бланков, квитанций по образцу; умения составлять текст по плану и опорным словам.

Тема (модуль)	Содержание учебного материала
Экскурсия на почту с целью знакомства с её работой.	<p>Виды услуг, предоставляемых почтовым отделением. Знакомство с профессиями, связанными с почтовой службой. Отслеживание маршрута письма через почтовое отделение (от почтового ящика до конкретного адресата). Где и как появилась почтовая служба.</p>
Сочинение об экскурсии на почту.	<p>Беседа об экскурсии на основе личных наблюдений с целью систематизации знаний. Текст и закономерности его построения: целостность и связность. Коллективное сочинение по плану, опорным словам и словосочетаниям. Расположение материала в логической последовательности; связь слов в предложении; связь предложений в тексте.</p>

Числа в деловых бумагах.	Закрепление и обобщение знаний правописания числительных. Виды делового письма, где используются числительные (доверенность, расписка и т.д.).
Заполнение бланков на посылку.	Упражнения в оформлении деловых бумаг по образцу (при получении, отправлении).
Денежный перевод.	Виды денежного перевода (почтовый, телеграфный, электронный). Стоимость отправления денежных переводов. Упражнения в оформлении денежного перевода по образцу.
Заполнение бланков по платежам за коммунальные услуги.	Упражнения в оформлении деловых бумаг по образцам. Заполнение бланков квитанций по платежам за квартиру, электроэнергию, водоснабжение. Точность информации, разборчивость почерка, грамотность.
Телеграмма.	Назначение (простая, срочная, на художественном бланке). Особенности составления текста телеграммы (кратко, лаконично, понятно, однозначно), адреса на ней. Редактирование текстов телеграмм с целью устранения неправильного порядка слов, их неоправданного использования. Обдумывание ситуаций, которые требуют телеграфного сообщения. Юбилей, торжество. Составление телеграммы по письму и наоборот. Заполнение телеграфного бланка (обычного, художественного). Закрепление и обобщение знаний правописания собственных и нарицательных имён существительных. Адрес: точность, правильность оформления, разборчивость почерка. Лексическая работа: адрес, адресант, адресат.
Поздравительная открытка	Выбор открытки. Анализ текстов личного, официального характера (форма обращения: <i>Дорогой...</i> , <i>Уважаемый...</i>). Составление и запись текстов.
Эпистолярный жанр. Письма великих людей.	Значение письма как средства общения людей на расстоянии. Художественные произведения в виде писем, посланий: эпистолярные рассказы («Ванька» А.П.Чехова), лирические стихи («Письмо к матери» С.А. Есенина). Письма великих людей (А.П. Чехова брату, жене, друзьям). Художественный стиль речи.
Виды писем.	Виды писем разные по цели общения (деловые, дружеские, поздравительные). Требования к содержанию и стилевому оформлению. Личные письма (дружеские, поздравительные) пишутся в свободной форме: используются разговорный, художественный стили; характерны эмоциональность, непринужденность, передача собственных впечатлений, довольно большой охват событий и сведений из жизни самого автора письма или адресата. Деловые письма составляются по определённой форме: используется официально – деловой стиль; характерны точность, ясность, возможная краткость, информативность; употребление слов только в их прямом значении. Цель деловых писем - получить какие-либо сведения или ответить на запрос. Виды деловых писем: письмо – приглашение (<i>Примите наше приглашение...</i> , <i>Позвольте</i>

	<i>пригласить Вас...</i>), письмо – просьба (<i>Просим Вас..., Сообщите нам, пожалуйста, ...</i>) и др. Выявление особенностей структур делового и личного письма через сравнение их планов-схем.
Коллективное составление открытого письма.	Открытое письмо. Цель и назначение открытого письма. Язык открытого письма (общедоступность, ясность изложения, понятность и простота). Использование слов в прямом и переносном значении. Случаи использования стилистически окрашенной лексики. Анализ текстов открытых писем. Коллективное составление плана письма (1.Приветствие и обращение. 2. Изложение того, что хочешь написать. 3. Заключение. 4. Подпись.5. Дата).по предложенной учителем теме. Составление текста письма по плану и опорным словам. Редактирование текстов письма (задание может быть лексическим или грамматическим). Орфографическая работа.
Составление и написание письма-обращения.	Официальное письмо. Деление письма на части. Обращение. Редактирование писем. Работа с деформированным текстом. Устное составление письма по данному началу, опорным словам и словосочетаниям. Анализ работ учащихся. Выявление смысловых, лексико-грамматических, орфографических и стилистических ошибок. Текст и закономерности его построения.

БЛОК III. Виды делового письма творческого характера.

Цель. Способствовать развитию логического мышления, творческого воображения, развитию навыков самостоятельного оформления мыслей через написание небольших по объёму сочинений.

Тема (модуль)	Содержание учебного материала
Рецепт, инструкция, памятка.	Виды рецептов, инструкций, памяток. Значение точности используемых слов, выражений для правильности и воспроизводимости рецепта, инструкции, памятки. Правила составления рецепта, инструкции. Сравнение значений и структуры текста рецепта и инструкции. Изучение образцов текстов рецепта, инструкции, памятки.
Составление рецепта, инструкции.	Составление рецепта, инструкции на основе текста художественного произведения (стихотворения, рассказа). Работа с деформированным текстом. Исправление ошибок в инструкции, рецепте.
Заметка. Коллективное обсуждение заметок из газет на морально – нравственные темы.	Чтение и обсуждение небольших статей из газет, посвящённых отдельному положительному или отрицательному конкретному факту. Заметка (по характеру изложения) – особый вид сочинения с элементами описания. Отличительные особенности заметки: острота, меткость языка, злободневность проблемы, которая часто выливается в обобщённый призыв к читателям. Информационная форма заметки, которая содержит только сообщение о каком – либо происшествии. Основные части заметки: заголовок, изложение сущности, выводы, предложения. Типы текстов (повествование, рассуждение, описание).
Коллективное	Выбор темы, близкой обучающимся, с целью побуждения

составление заметки.	высказывать свои мысли, чувства. Соотнесение заголовка и формулировки основной мысли. Составление плана. Отработка содержательной стороны заметки, расширение круга слов для отражения темы в речи, подбор выразительных средств, синонимов для предупреждения тавтологии, использование различных конструкций предложений. При составлении устной заметки учитель на доске выписывает напротив каждого пункта плана – схемы слова и словосочетания. Пересказ содержания заметки.
Составление заметки и памятки по образцу на тему «Так вести себя нельзя!»	Анализ готовой заметки. Определение темы и основной мысли по заголовку. Составление памятки о правилах поведения на основе текста. Работа с текстом заметки: деление текста на части, составление плана. Обсуждение аналогичных случаев на данную тему. Словарная работа. Написание по аналогии с данным текстом заметки на основе конкретного факта из собственного опыта обучающихся. Индивидуальная работа со слабыми учащимися (редактирование, работа с деформированным текстом). Чтение и анализ работ. Сравнение текста памятки и заметки.
Самостоятельная работа по написанию заметки на тему «Моя мечта» («Мой выбор профессии»)	Написание заметки по предложенному плану и опорным словам. Дифференцированный подход в зависимости от индивидуальных возможностей и особенностей школьников.
Отзыв о прочитанной книге.	Коллективное составление отзыва о прочитанной книге по плану - схеме. Отработка структуры, содержания и оформления на письме сложных предложений с союзами. Включение элементов рассуждения.
Работа над ошибками.	Анализ работ обучающихся. Выявление смысловых, лексико-грамматических, орфографических и стилистических ошибок. Текст (описание) и закономерности его построения. Коллективное редактирование заметок. Работа с деформированным текстом. Устное составление заметок по плану, опорным словам и словосочетаниям.
«Поступаем на работу». Ролевая игра.	Воспроизведение в игровой форме ситуаций при поступлении на работу. Речевой этикет. Правила поведения. Документы, необходимые для трудоустройства.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА «Основы делового и творческого письма»

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации рабочей программы предмета имеется учебный кабинет.

Оснащение кабинета:

Стол учительский- 1шт.
Стул учительский- 1шт.
Парты двухместные- 5шт.
Стулья ученические- 9шт.
Доска учебная настенная- 1шт.
Шкафы -2шт.
Тумбы -2шт.
Компьютер «Aquarius»- 1 шт.

В качестве наглядного и дидактического материала используются:

- Образцы деловых документов.
- Карточки с заданиями для дифференцированной и индивидуальной работы.
- Памятки для учащихся по составлению деловой документации (планы, схемы, инструкции): «Требования к составлению деловых бумаг», «Как написать заявление», «Правила составления телеграммы», «Правила оформления адреса», «Типы текстов», «Как составить текст-описание», «Как составить текст-рассуждение», «Виды орфограмм», «Отзыв о книге», «Памятка для написания письма», планы написания письма, заявления, заметки, автобиографии, объявления, доверенности, рецепта, инструкции.
- Таблицы: «Стили речи», «Правописание числительных», «Типы текстов», «Виды писем».
- Презентации «Свойства официально-деловой письменной речи», «Виды писем»
- Словарные слова.
- Диаграммы для разгрузки зрения (схемы зрительных траекторий).
- Сборник поздравительных текстов;
- Газеты с объявлениями.
- Литература: учебники, методические пособия, справочная литература, тексты художественных произведений (представлены в списке использованной литературы).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Учебники:

Деловое и творческое письмо: 10-11 классы: учебное пособие для учащихся специальной (коррекционной) школы VIII вида / авт. сост. И. А. Крестинина. - Киров: ООО "Радуга-ПРЕСС", 2017. - 171 с. Деловое и творческое письмо. 10-11 классы: рабочая тетрадь для учащихся специальной (коррекционной) школы VIII вида / авт.-сост. И. А. Крестинина. - Киров: ООО "Типография "Старая Вятка", 2017. - 35 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ОСНОВЫ ДЕЛОВОГО И ТВОРЧЕСКОГО ПИСЬМА»

Контроль и оценка результатов освоения предмета «Деловое и творческое письмо»

осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования.

Оценка устных ответов

Устный опрос является одним из методов учёта ЗУН обучающихся. При оценке устных ответов на уроках делового и творческого письма принимаются во внимание:

- правильность ответов по содержанию, свидетельствующая об осознанности усвоения изученного материала;
- полнота ответа;
- последовательность изложения и речевое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если учащийся обнаруживает осознанное владение материалом, может самостоятельно сформулировать ответ, полно и последовательно изложить материал, привести необходимые примеры, самостоятельно или с помощью учителя может обосновать свой ответ. При ответе могут допускаться единичные негрубые ошибки, которые обучающийся сам может исправить.

Оценка «4» ставится, если учащийся даёт ответ, в целом соответствующий требованиям оценки «5», но допускает неточности в приведении примеров, немногочисленные ошибки, которые сам, без помощи учителя, исправить не может. При правильном ответе затрудняется его обосновать даже с помощью учителя.

Оценка «3» ставится в случае обнаружения обучающимся знаний и понимания основных положений данной темы, но при этом изложение материала недостаточно полно и последовательно. При этом обучающийся допускает ряд речевых ошибок, затрудняется в самостоятельном приведении примеров, но может сделать это с помощью учителя. При ответе затрудняется сформулировать свою мысль и постоянно требуется помощь учителя.

Оценка «2» ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей или наиболее существенной части изученного материала; допускает многочисленные ошибки при формулировании ответа, искажает смысл изученных понятий, допускает грубые ошибки, которые не может исправить даже с помощью учителя.

Оценка «1» за устные ответы не ставится.

Оценка письменных работ.

Оценка «5» ставится за работу без ошибок. При этом творческая работа выполнена правильно, последовательно, в полном объёме. Предложения построены правильно, слова и выражения подобраны верно и точно.

Оценка «4» ставится за работу с 1-3 ошибками. При этом творческая работа выполнена правильно, последовательно и в полном объёме. Допускаются 1-2 неточности, не искажающие смысл составленного текста. Предложения построены правильно, слова и выражения подобраны верно.

Оценка «3» ставится за работу с 3-6 ошибками. При условии, что творческая работа выполнена правильно, хотя и не в полном объёме (но не менее 50%). Допускается наличие 1-3 ошибок при построении предложений и употреблении слов, влияющих на понимание смысла составленного текста.

Оценка «2» ставится за работу с 7 и более ошибками. Творческая работа при этом выполнена неправильно или в малом (менее 50%) объёме. Допущены многочисленные ошибки в построении предложений, слова употребляются неправильно, что значительно искажает смысл составленного текста и затрудняет его понимание.

Оценка «1» ставится в случае, если учащийся не справился с работой без уважительной причины.

Основные требования

к знаниям и умениям обучающихся по блоку I:

- Знать требования к составлению деловых бумаг;

- Определять виды деловых бумаг: расписку, доверенность, объяснительную записку, заявление, объявление, автобиографию, резюме;
- Определять, в каких случаях данная деловая бумага применяется (документы, необходимые для поступления на работу);
- Выявлять обязательные для данного документа элементы, порядок расположения частей текста деловой бумаги;
- Составлять и писать деловые бумаги по плану и опорным словам (тексту – трафарету);
- Находить в словах изученные орфограммы и применять на письме изученные орфографические правила (с помощью учителя или самостоятельно).

Словарь: Расписка, доверенность, объяснительная, заявление, объявление, автобиография, гражданин, профессия, работодатель, крестьянин, образование, заимообразно, трудовая дисциплина.

Основные требования

к знаниям и умениям обучающихся по блоку II:

- Знать виды оказываемых услуг почтовым отделением;
- Заполнять бланки на посылку, на денежный перевод, по платежам за коммунальные услуги;
- Выявлять обязательные элементы, порядок расположения частей текста, специфичные только для данного документа;
- Составлять и писать текст телеграммы, поздравительной открытки, личного письма (по плану, опорным словам), учитывая особенности структуры каждой деловой бумаги;
- Находить в словах изученные орфограммы и применять на письме изученные орфографические правила (с помощью учителя или самостоятельно).

Словарь: Почтальон, телеграмма, адрес, адресант, адресат, бланк, квитанция, коммунальные услуги, юбилей, эпистолярный жанр, речевой этикет, здравствуй, до свидания, просьба, триста, четыреста, девяносто.

Основные требования

к знаниям и умениям обучающихся по блоку III:

- Выявлять обязательные элементы, порядок расположения частей текста, специфичные для данной деловой бумаги;
- Составлять отзыв по плану (с помощью учителя);
- Писать заметку по опорным словам, предложенному плану после предварительного разбора;
- Выявлять принадлежность готового текста с точки зрения его назначения (повествование или описание);
- Находить в словах изученные орфограммы и применять на письме изученные орфографические правила с помощью учителя или самостоятельно.

Словарь: Рецепт, ингредиент, инструкция, заметка, отзыв, злободневность, меткость языка, идея, происшествие, рассуждение.

Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»

**РАССМОТРЕНА И
ПРИНЯТА**
на заседании
педагогического совета
Протокол № 6 от
«07» июня 2023 г.

УТВЕРЖДЕНА:
Приказ ОКОУ Директор
« Тёткинская школа-интернат»
№ 22/2 от «05» июля 2023 г.
_____ Бабкина Н.Н.

**Рабочая программа
предмета «Математика с элементами экономики»
основной адаптированной образовательной программы профессионального обучения –
программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар»**

Рабочая программа предмета разработана на основе нормативных документов:

- ФЗ № 273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г;
- Профессионального стандарта по профессии 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610 н;
- Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322) России 08.08.2013 N 29322) с учетом требований регионального рынка труда, регламентирующих содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся;
- Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 (ред. от 27.10.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказа Минтруда России от 04.08.2014 N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"";
- ОАОП ПО ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» ;
- Положения о рабочих программах профессионального обучения - программах профессиональной подготовки;
- Учебного плана ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» на 2023-2024 учебный год.

Программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация разработчик - Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья».

Разработчик: Дудкина В.Г., учитель математики, 1 квалификационной категории ОКОУ «Тёткинская школа- интернат».

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа предмета является частью основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар».

1.2. Место предмета в структуре программы профессионального обучения:

Предмет входит в адаптационный цикл теоретического обучения.

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

Цель предмета – формирование у обучающихся умений: видеть (узнавать) в быту постоянно возникающие математические ситуации, применять на практике полученные математические знания и умения, на основании ситуации составлять и решать различные жизненно важные задачи.

Задачи предмета:

- формирование элементарных представлений об экономике;
- выработка адекватных представлений о повседневной экономической ситуации в семье;
- обретение навыков анализа конкретных семейных экономических ситуаций;
- формирование умений делать экономический выбор, принимать самостоятельные экономические решения в личной жизни, быть «хозяином»;
- освоение навыков грамотного потребительского поведения, формирование потребительской культуры.

10 класс

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать:

- Что такое «экономика»?
- Блага – всё, что ценится людьми как средство удовлетворения своих нужд.
- Экономика – наука, изучающая поведение участников процесса хозяйственной деятельности.
- Факторы производства- ресурсы, используемые людьми для создания жизненных благ.
- Основы хозяйственной жизни человечества.
- Даровые блага – блага, имеющийся объём которых, больше потребностей людей, а потребление их одними людьми не приводит к возникновению нехватки этих благ на других.
- Экономические блага – средства удовлетворения человеческих потребностей, доступные людям в объёме меньшем, чем объём этих потребностей.
- Труд – использование умственных и физических способностей людей, их навыков и опыта в форме услуг, необходимых для производства экономических благ.
- Специализация - сосредоточение определённого вида деятельности в руках того человека или хозяйственной организации, которые справляются с нею лучше других.
- Товар – материальный предмет, полезный людям и потому ценимый ими как благо.
- Услуга – нематериальное благо, имеющее форму полезной людям деятельности.
- натуральный ряд чисел от 1 до 1000000;

- названия и обозначения единиц стоимости, длины, массы, времени, объёма;
- соотношение между единицами стоимости, длины, массы, времени, объёма;
- процентные соотношения;

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

- выполнять письменные вычисления (сложение, вычитание, умножение и деление на однозначное и многозначное число) с натуральными числами и десятичными дробями;
- свободно оперировать с мерами стоимости, длины, массы, времени;
- решать простые задачи на нахождение части от числа, процентов от числа, числа по его проценту;
- решать составные задачи, требующие нескольких арифметических действий, для решения которых необходимо использовать знание зависимости между важнейшими величинами: цена-количество-стоимость, площадью прямоугольника и длинами его сторон;
- вычислять площадь и периметр прямоугольника, объём куба и параллелепипеда;
- заполнять бланки и производить расчёты по оплате коммунальных платежей;
- производить действия на калькуляторе: сложение, вычитание, умножение и деление, нахождение нескольких процентов от числа и числа по нескольким процентам.

11 класс

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать:

- Зачем нужна экономика?
- Цивилизация – уровень развития человеческого общества, который характеризуется высокой упорядоченностью организации его жизни, а также развитием науки, искусства и сопровождается созданием государства.
- Как устроена хозяйственная жизнь человечества.
- Как определяется уровень жизни (степень материального благополучия человека, определяемая объёмом благ всех типов, которые он может приобрести на свои заработки или получить иным образом)
- Чем отличаются оптовая и розничная торговли.
- Что такое собственность и зачем она людям?
- Когда у людей появилась первая собственность?
- Почему люди начали воевать друг с другом?
- Какие виды собственности существуют сегодня?
- причины возникновения, формы и функции денег;
- роль денег как средства измерения;
- роль денег как средства сбережения;
- почему заработная плата – это цена;
- что такое «человеческий капитал»;
- почему риск, связанный с профессией, влияет на зарплату;
- экономические проблемы безработицы;
- социальные проблемы рынка труда;
- что такое профсоюзы и зачем они нужны;
- что такое прожиточный минимум и минимальная зарплата;
- договоры и контракты на рынке труда.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

- выполнять письменные вычисления (сложение, вычитание, умножение и деление на однозначное и многозначное число) с натуральными числами и десятичными дробями;
- свободно оперировать с мерами стоимости, длины, массы, времени;
- решать простые задачи на нахождение части от числа, процентов от числа, числа по его проценту;
- решать составные задачи, требующие нескольких арифметических действий, для решения которых необходимо использовать знание зависимости между важнейшими величинами: цена-количество-стоимость, площадью прямоугольника и длинами его сторон;
- вычислять площадь и периметр прямоугольника, объём куба и параллелепипеда;
- заполнять бланки и производить расчёты по оплате коммунальных платежей;
- производить действия на калькуляторе: сложение, вычитание, умножение и деление, нахождение нескольких процентов от числа и числа по нескольким процентам;
- различать признаки традиционной, плановой и рыночной экономики;
- устанавливать вид рынка в зависимости от степени его конкурентности;
- заполнять формы документов на приватизацию жилья;
- ориентироваться в сокращенных обозначениях названий современных фирм;
- заполнять бланк трудового контракта;
- правильно заполнять бланк для постановки на учет в службе занятости.

Данная программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся. Программа содействует сохранению единого образовательного пространства, представляет широкие возможности для реализации различных подходов к построению учебного курса с учётом индивидуальных способностей и потребностей обучающегося.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 207 часов, в том числе:
практической работы обучающегося- 65 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА «Математика с элементами экономики»

2.1.Объем предмета и виды учебной работы

10 класс

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	105
в том числе:	
практические занятия	26

11 класс

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
в том числе:	
практические занятия	39

**2.2. Календарно- тематическое планирование предмета
«Математика с элементами экономики»
10 класс**

№	Тематика занятий	Кол-во часов	
		теория	практик а
1	Введение. Понятие об экономике	1	
2	Понятие об экономике	1	
3	Экономическая система современной России.	1	
4	Экономика и математика. Математика вокруг нас.	1	
5	Натуральное хозяйство	1	
6	Товарное хозяйство	1	
7	Разделение труда.	1	
8	Деятельность по обмену товаров – рынок.	1	
9	Виды рынков.	1	
10	Предпринимательство.	1	
11	Практическая работа		1
12	Совместная производительность труда	1	
13	Оплата труда	1	
14	Совместная производительность труда	1	
15	Решение задач на движение	1	
16	Производительность труда	1	
17	Проценты в нашей жизни	1	
18	Нахождение 1% и нескольких процентов.	1	
19	Решение составных задач на нахождение 1% и нескольких	1	
20	Собственность.	1	
21	Приватизация.	1	
22	Семейный бюджет	1	
23	Расчет семейного бюджета		1
24	Практическая работа		1
25	Оплата жилищно-коммунальных услуг		1
26	Площади занимаемых квартир.	1	
27	Площади фигур	1	
28	Контрольная работа		1

29	Анализ контрольной работы.		1
30	Факторы производства – ресурсы, используемые людьми для создания жизненных благ.	1	
31	Решение сложных задач	1	
32	Основа хозяйственной жизни человека	1	
33	Вычисление площади фигур и помещений		1
34	Решение сложных задач на вычисление площадей	1	
35	Даровые блага- средства удовлетворения человечества	1	
36	Все действия с целыми числами	1	
37	Десятичные дроби	1	
38	Нахождение одной или нескольких частей от числа	1	
39	Все действия с десятичными дробями	1	
40	Решение сложных задач		1
41	Контрольная работа		1
42	Анализ контрольной работы	1	
43	Все действия с десятичными дробями	1	
44	Решение сложных задач	1	
45	Экономические блага- средства удовлетворения человеческих потребностей	1	
46	Торговля.	1	
47	Реклама.	1	
48	Деньги.	1	
49	Практическая работа		1
50	Меры измерения	1	
51	Все действия с мерами измерения	1	
52	Деньги.	1	
53	Практическая работа		1
54	Цены.	1	
55	Семейная экономика.	1	
56	Решение задач на движение	1	
57	Проверочная работа		1
58	Анализ работы	1	
59	Труд- использование умственных и физических способностей людей	1	
60	Оплата труда	1	
61	Повременная и сдельная заработная плата.	1	
62	Номинальная и реальная заработная плата.	1	
63	Бедность и богатство	1	
64	Инфляция.	1	

65	Условия труда. Охрана труда.	1	
66	Безработица.	1	
67	Биржа труда.	1	
68	Решение сложных задач		1
69	Объем, вычисление объема		1
70	Решение задач на вычисление объема	1	
71	Все действия с именованными числами	1	
72	Контрольная работа		1
73	Анализ контрольной работы	1	
74	Умножение целых чисел и десятичных дробей на 10, 100, 1000	1	
75	Деление целых чисел и десятичных дробей на 10, 100, 1000	1	
76	Нахождение 1% и нескольких	1	
77	Специализация	1	
78	Решение сложных задач		1
79	Деление на 3-х-значное число с проверкой	1	
80	Товар - материальный предмет, полезный людям	1	
81	Меры стоимости и действия с ними	1	
82	Решение сложных задач		1
83	Услуга – нематериальное благо	1	
84	Потребности. Потребитель. Потребление	1	
85	Финансовые услуги. Банк.	1	
86	Страховые услуги.	1	
87	Страхование.	1	
88	Тестирование.		1
89	Меры стоимости и действия с ними	1	
90	Решение сложных задач	1	
91	Налоги.	1	
92	Налог на землю.	1	
93	Налоги. Налог на строительство.	1	
94	Социальная защита населения.	1	
95	Социальная защита населения.	1	
96	Повторительно-обобщающий урок по теме «Экономика как хозяйство».		1
97	Повторительно-обобщающий урок по теме «Человек и экономическая система»		1
98	Повторительно-обобщающий урок по теме «Человек как работник»		1
99	Повторительно-обобщающий урок по теме «Человек как потребитель».		1
100	Итоговые занятия по курсу «Основы экономических знаний»		1

101	Итоговая контрольная работа		1
102	Анализ контрольной работы	1	
103	Деловая игра « Я- предприниматель»		1
104	Деловая игра « Я-налогоплательщик»		1
105	Итоговое занятие	1	
	Итого за год	79 часов	26 часов

11 класс

№	Тематика занятий	Кол-во часов	
		теория	практика
1	Повторение. Понятие об экономике	1	
2	Цели и задачи экономики. Математика вокруг нас	1	
3	Натуральное хозяйство.	1	
4	Натуральный обмен.	1	
5	Товарное хозяйство.	1	
6	Специализация и производительность труда.	1	
7	Десятичные дроби. Все действия с десятичными дробями		1
8	Цивилизация как уровень развития человеческого общества	1	
9	Типы экономических систем.	1	
10	Достоинства и недостатки плановой (командной) и рыночной экономики.	1	
11	Основные черты рыночной экономики. Предпринимательство.	1	
12	Решение составных задач с десятичными дробями		1
13	Устройство хозяйственной жизни человека.	1	
14	Уровень жизни	1	
15	Виды рынков.	1	
16	Собственность.	1	
17	Приватизация.	1	
18	Все действия с многозначными числами и с мерами измерения стоимости		1
19	Решение сложных задач		1
20	Меры измерения. Все действия с мерами измерения.		1
21	Оптовая и розничная торговля	1	
22	Все действия с мерами стоимости		1
23	Нахождение одной или нескольких частей от числа	1	

24	Вычисление площадей		1
25	Собственность. Виды собственности	1	
26	Все действия с многозначными числами		1
27	Нахождение нескольких процентов от числа	1	
28	Решение сложных задач		1
29	Итоговая контрольная работа.		1
30	Анализ контрольной работы	1	
31	Производство. Виды фирм.	1	
32	Ценные бумаги. Акции.	1	
33	Облигации. Рынок ценных бумаг.	1	
34	Оплата труда	1	
35	Повременная и сдельная, номинальная и реальная заработная плата.	1	
36	Мир денег	1	
37	Бедность и богатство	1	
38	Причины возникновения, формы и функции денег	1	
39	Роль денег как средства измерения	1	
40	Роль денег как средства сбережения	1	
41	Инфляция.	1	
42	Все действия с именованными числительными		1
43	Решение составных задач		1
44	Условия труда. Охрана труда.	1	
45	Профсоюзы. Льготы.	1	
46	Безработица. Биржа труда.	1	
47	Нахождение 1%; и нескольких		1
48	Решение задач		1
49	Контрольная работа		1
50	Анализ контрольной работы	1	
51	Торговля.	1	
52	Реклама.	1	
53	Деньги.	1	
54	Цены.	1	
55	Заработная плата – цена	1	
56	Решение сложных задач		1
57	«Человеческий капитал»	1	
58	Семейная экономика.		
59	Экономические проблемы безработицы	1	
60	Потребности. Потребитель. Потребление	1	
61	Права потребителя. Защита прав потребителя.	1	

62	Все действия с целыми числами и десятичными дробями		1
63	Прожиточный минимум и минимальная заработная плата		1
64	Финансовые услуги. Банк.	1	
65	Страховые услуги. Страхование.	1	
66	Нотариальные услуги.	1	
67	Медицинские услуги.	1	
68	Все действия с целыми числами		1
69	Оплата труда	1	
70	Профсоюзы и их деятельность	1	
71	Решение составных задач		1
72	Заработная плата – цена	1	
73	Решение сложных задач		1
74	Нахождение одной или нескольких частей от числа		1
75	Контрольная работа		1
76	Анализ контрольной работы	1	
77	Налоги.	1	
78	Социальная защита населения.	1	
79	Нахождение одной или нескольких частей от числа		1
80	Решение сложных задач		1
81	Договоры на рынке труда	1	
82	Контракты на рынке труда	1	
83	Решение сложных задач на нахождение нескольких процентов		1
84	Вычисление площадей		1
85	Все действия с многозначными числами	1	
86	Все действия с мерами измерения стоимости	1	
87	Решение сложных задач		1
88	Нахождение одной или нескольких частей от числа	1	
89	Вычисление площадей		1
90	Контрольная работа		1
91	Анализ контрольной работы	1	
92	Повторительно-обобщающий урок по теме «Экономика как хозяйство»		1
93	Повторительно-обобщающий урок по теме «Человек как работник»		1
94	Повторительно-обобщающий урок по теме «Человек как потребитель».		1
95	Повторительно-обобщающий урок по теме «Человек как член общества».		1
96	Тестирование.		1
97	Практическая работа		1

98	Закрепление изученного материала в форме деловой игры		1
99	Итоговая контрольная работа		1
100	Анализ контрольной работы	1	
101	Итоговое занятие	1	
102	Закрепление изученного материала в форме деловой игры		1
	Итого за год	63 часа	39 часов

2.3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА «Математика с элементами экономики»

Экономика как хозяйство

Данный раздел имеет целью дать обучающимся понятие об экономике как хозяйстве (хозяйственной деятельности людей), о разных масштабах экономики, о примитивном малопродуктивном натуральном хозяйстве и его недостатках, о причинах сохранения элементов натурального хозяйства в жизни современных людей, об огромных преимуществах высокопроизводительного товарного хозяйства, о служении экономики удовлетворению нужд человека и семьи.

Понятие об экономике

Экономические блага. Экономические услуги. Удовлетворение нужд (потребностей) человека с помощью благ и услуг.

Почему экономические блага и услуги являются ограниченными.

По мере насыщения одних потребностей у людей возникают другие потребности. Безграничность потребностей и ограниченность благ, услуг, ресурсов, возможностей – главная проблема экономики и общая проблема всех людей.

Необходимость выбора при ограниченных средствах на основе сравнения предпочтений.

Принятие решения о приобретении любого блага, как правило, означает отказ от приобретения других групп благ; упущенная возможность купить нужную вещь из-за того, что деньги потрачены на другую вещь, есть цена выбора потребностей своей семьи, а для того, чтобы обменять или продать ее.

При товарном хозяйстве люди специализируются в производстве определенных товаров и услуг для обмена друг с другом.

Основа товарного хозяйства — разделение труда.

Семья – основной «заказчик» товарной экономики.

Благодаря разделению труда человечество смогло производить благ и услуг в тысячи раз больше, чем было возможно при натуральном хозяйстве.

Человек, который может выполнять работу профессионально, тратит на ее выполнения гораздо меньше времени и сил, чем тот, кто занимается этим делом от случая к случаю.

Разделение труда – важная характеристика современного товарного производства. Производственный процесс разбивается на множество простых операций. При необходимости для каждой из них конструируется специальный станок. Таким образом, осуществляется автоматизация и механизация производства, обуславливающая высокую производительность труда.

Главное преимущество товарного хозяйства – его высокая производительность.

Разделение труда существует не только в производственном процессе, но и между деревнями, городами, странами.

В наши дни специализация становится все более сложной. Многие профессии требуют многолетнего специального обучения.

Человек и экономическая система

Типы экономических систем: традиционная, плановая (командная), рыночная, смешанная; достоинства и недостатки плановой экономики; достоинства и недостатки рыночной экономики; частная собственность, свобода выбора, спрос, предложение, колебания рыночных цен, монополист, конкуренция, бизнес, предприниматель, виды рынков: конкурентные, монопольные: оптовые розничные; продовольственные, промышленные и др.; теневой рынок; собственность общественная (государственная, приватизация, частная собственность, приватизационный чек (ваучер), приватизация жилья, рынок жилья, агентства недвижимости.

Типы экономических систем.

Человек и экономическая система

Экономические системы различны в разные эпохи и в разных странах.

Типы экономических систем: традиционная, плановая (командная), рыночная, смешанная.

Различные экономические системы отличаются друг от друга способом решения трех главных экономических вопросов: что производить, как производить и для кого производить.

В традиционной экономике вопросы: что, для кого и как производить – решаются автоматически – по традиции, согласно старинным обычаям предков. Такая экономика приближена к натуральному хозяйству. Там производится минимально необходимое для выживания.

В плановой (командной) экономике решение по этим вопросам принимает по своему усмотрению государство (правительство). Эти решения не всегда совпадают с нуждами людей. Однако правительство гарантирует производителю продажу товаров, выпущенных в соответствии с государственным планом.

В рыночной экономике решение по главным экономическим вопросам принимают частные лица и фирмы по своему усмотрению. Рынок заставляет производить только те товары, которые нужны людям, иначе их не удастся продать.

В плановой экономике товары производятся для всех, и правительство пытается распределять блага на принципах равенства. Дефицитные товары распределяются с помощью карточек и талонов, а также через спецмагазины. Распределение дефицита часто зависит от степени родства и близости к начальству.

В рыночной экономике товары производятся для тех, у кого есть деньги, кто может больше заплатить.

В чистом виде традиционной, плановой и командной экономики не существует.

Практически все существующие экономики в современном мире экономики относятся к смешанному типу.

Правила экономического поведения людей, принятые в обществе, зависят от типа экономической системы.

Человек в экономической системе играет различные роли: продавца своей рабочей силы в обмен на зарплату; производителя экономических благ и услуг; покупателя, затрачивающего свой заработок на покупку товаров; налогоплательщика.

Роль фирм в экономической системе: производители продукции, продавцы произведенных товаров и услуг, покупатели рабочей силы у домашних хозяйств.

Достоинства и недостатки плановой и рыночной экономики

Достоинства плановой экономики (направленность ее на создание удовлетворительного образа жизни для всех, устойчивость цен, своевременная выплата заработной платы, уверенность в завтрашнем дне; отсутствие колоссального разрыва в доходах граждан и обогащения небольшой части семей за счет обеднения остальных членов общества; отсутствие безработицы; более высокая степень социальной защищенности граждан со стороны государства, бесплатность и доступность для всех медицинских, образовательных и др. услуг).

Недостатки плановой экономики (направленность ее на «объем», т. е. на производство как можно большего количества товаров, а не на их высокое качество; приблизительность пятилетних планов, приводящая к нехватке одних товаров и к избытку других; нежелание многих потребителей покупать именно те товары, которые производят предприятия согласно госплану; решение проблемы дефицита товаров с помощью спецмагазинов и талонно-карточной системы; возникновение «черных» рынков для продажи дефицитных товаров по спекулятивным ценам; слабое внедрение передовых технологий производства из-за его направленности на план и др.)

Преимущества рыночной экономики (постоянная направленность на поиск современных методов производства новых товаров, на внедрение передовых технологий; снабжение потребителя, необходимыми ему товарами, широкий выбор товаров и услуг; бездефицитность из-за быстрой реакции предпринимателей на запросы потребителей; влияние конкуренции между фирмами на снижение цен и повышение качества товаров и др.)

Недостатки рыночной экономики (неравенство; значительная разница в доходах граждан, в уровне жизни; неудовлетворительное решение проблемы социальной справедливости; возможность получения богатства по наследству, а не своим трудом; неустойчивость рыночной экономики и др.)

И плановая и рыночная экономика страдают серьезными недостатками. Идеальной экономической системы, состоящей из одних достоинств, не существует.

Основные черты рыночной экономики

Предпринимательство

Рынок – это все организации, которые помогают производителям и покупателям найти друг друга.

Основные черты рыночной экономики

Предпринимательство обязательно направлено на извлечение прибыли. Предприниматели всегда работают на свой страх и риск, так как разбогатеть из них могут лишь некоторые, а разорение угрожает многим.

Мировой опыт показывает, что быть удачливыми предпринимателями способны лишь 3-4% населения любой страны.

Отличие бизнесмена от предпринимателя.

Виды рынков

Рынок – всякое сотрудничество людей, в результате которого продавцы могут продать, а покупатели – купить товары и услуги.

Существуют различные виды рынков в зависимости от их конкурентности, величины, объема продаж, вида продаваемых благ и услуг. Рынки, необходимые для организации производства (рынок недвижимости, рынок труда и рабочей силы, рабочих мест; рынок денег, валюты, ценных бумаг, рынок инноваций).

Теневого рынка – серьезный враг законной экономики.

Собственность. Приватизация.

Собственность. Общественная (государственная) собственность. Частная (приватная) собственность. Частная личная, частная групповая собственность.

Приватизация – преобразование государственной собственности в частную. Назначение приватизации.

Способы приватизации в России.

Приватизация жилья. Рынок приватизированного жилья. Агентства недвижимости.

Приватизация жилья дает право собственности на него, включая право продать, сдать в наем или завещать свою собственность.

Человек как работник

Виды экономической деятельности людей: производство, потребление, обмен; первичные, вторичные, третичные отрасли производства; прибыль, собственник, индивидуальная частная фирма, товарищество с ограниченной ответственностью, закрытое и открытое акционерное общество, кооператив, государственное предприятие, конкуренция, банкротство, ценные бумаги, акция обыкновенная (простая) и привилегированная, облигация, вексель, сберегательный сертификат; номинальная стоимость акции, курс акции, фондовая биржа, дивиденд, инвестор.

Производство. Виды фирм.

Производство – основная форма экономической деятельности людей, организуемая с целью создания экономических благ и услуг для удовлетворения нужд потребителей.

Отрасли производства: первичные, вторичные, третичные.

Виды современных частных фирм: частные, товарищество с ограниченной ответственностью (ТОО), открытое и закрытое акционерное общество (ОАО, ЗАО), кооперативные, государственные.

Прибыль – главный стимул работы частных фирм. Работа для общего блага – основная задача государственных фирм

Поведение претендента на вакантную должность при устройстве на работу.

Ценные бумаги. Акции. Облигации. Рынок ценных бумаг.

Ценные бумаги – документы, обладающие стоимостью и возможностью превращения в деньги.

Долевые ценные бумаги.

Долговые ценные бумаги.

Назначение ценных бумаг – сбор необходимой суммы денег для организации задуманного дела (производства). Акционирование российских предприятий в процессе приватизации.

Права держателей акцией и облигаций.

рынок ценных бумаг. Фондовая биржа. Фондовая биржа. Курс акций.

Биржевые спекуляции.

Дивиденд – доход по акции. Дивиденды формируются из прибыли акционерного общества.

Когда дела идут плохо, дивиденды не выплачиваются.

Доход по облигации (твердый) процент выплачивается ее владельцу независимо от прибыли фирмы.

Разница между номинальной и рыночной стоимостью акций.

Факторы, вызывающие колебания курса акций.

Отличие акции от облигации.

Повременная и сдельная номинальная и реальная заработная плата

Трудовой контракт – соглашение между работодателем и наемным работником о взаимных обязанностях, о характере, содержании и условиях труда, о размере его платы.

Платой за труд выступает заработная плата.

Различия между сдельной и повременной, номинальной и реальной зарплатой.

Договорная зарплата.

Причины различий в уровне оплаты труда в разных областях экономики и внутри одной профессии.

Бедность и богатство

Минимальная зарплата (МЗ). Прожиточный минимум (ПМ). Равенство величин МЗ и ПМ в экономически развитых странах. Большой разрыв между величиной МЗ и размером ПМ в России – признак тяжелой экономической ситуации в стране.

Черта бедности соответствует прожиточному минимуму.

Богатство страны – это прежде всего запас товаров, выпускаемых в стране.

Личное богатство – запас имущества и денег, которыми владеет человек в данный момент.

Зависимость богатства от доходов семьи и от расходов полученных денег.

Главное отличие богатых от бедных: «бедные тратят на удовлетворение минимальных, абсолютно необходимых для поддержания жизни потребностей почти весь свой доход, а богатые – лишь небольшую его часть» (Э.Энгель)

Движимое и недвижимое имущество.

Аренда как способ получения дополнительного дохода от недвижимого имущества. Рента как доход с имущества.

Инфляция

Инфляция – непрерывный рост цен при низкой покупательной способности денег. Рост стоимости жизни.

Причины инфляции.

Опасность инфляционной психологии для экономики страны. Гиперинфляция.

Неблагоприятное воздействие инфляции на экономику семьи.

Экономическое поведение людей в период высокой инфляции, направленное на защиту доходов от потерь.

Условия труда. Охрана труда. Профсоюзы, Льготы

Профсоюзы – это объединение работников одной профессии или предприятия, созданное для защиты интересов этих работников.

Функции профсоюзов.

Вредные и опасные для здоровья условия труда. Профзаболеваемость. Льготы в связи с особыми условиями труда. Досрочные льготные пенсии. Охрана труда.

Производственный травматизм, его причины и предупреждение.

Безработица. Биржа труда.

Безработица. Безработные и неработающие. Причины возникновения безработицы и ее виды (естественная, структурная, циклическая).

Социальные последствия безработицы. Меры по борьбе с безработицей. Безработные и неработающие. Причины возникновения безработицы и ее виды (естественная, сезонная, структурная, циклическая).

Социальные последствия безработицы. Меры по борьбе с безработицей. Биржа труда. Виды помощи, оказываемые безработным службой занятости. Условия выплаты пособия по безработице.

Перечень документов, необходимых для постановки на учет в службе занятости. Права и обязанности безработных, состоящих на учете на бирже труда.

Человек как потребитель

Бартер, деньги, государственная и частная торговля, оптовая и розничная торговля, потребительский кредит прокат, фирменный магазин, фирменный магазин, универсальный магазин, супермаркет, сопутствующие товары, товары-заменители, товарный знак, этикетка, экспорт, торговая биржа, квота на импорт, пошлина, свободная зона торговли, международная торговля, реклама.

Товарные деньги, наличность, купюра, банкнота, банковский билет, чековый счет, пластиковые деньги, монетный двор, валюта, мировые деньги, фальшивые деньги, элементы защиты банкнот, нумизмат.

Цена, спрос, предложение, величина спроса, величина предложения, закон спроса, закон предложения, рыночное равновесие.

Доходы, расходы семейного бюджета:

Текущие, одноразовые; расходы на крупные покупки; сбережения, минимальный потребительский бюджет, уравновешенный бюджет, дефицит бюджета, планирование и учет семейного бюджета.

Социальные отрасли экономики, потребление, потребитель, потребности: материальные, духовные, социальные; насыщаемые, труднонасыщаемые и ненасыщаемые потребности; нормальное потребительское поведение, потребительское предпочтение, бюджетные ограничения, умеренное потребление.

Товар с недостатками, товар надлежащего качества, гарантийный срок, срок годности, неустойка, экспертиза товара, Закон «О защите прав потребителей», претензия, организации по защите прав потребителей.

Банк, ломбард, вклад до востребования; простой процент и сложный процент по вкладам; банковский кредит, депозитный процент; кредитный процент, кредитный договор; риск вкладчика; риск заемщика.

Обязательное страхование, добровольное страхование, договор страхования, страховой взнос, страховая сумма, страховой случай, страховая компания.

Нотариус, договор дарения, договор мены, договор о купле-продаже, разделе имущества, о наследовании приватизированного жилья; пошлины за нотариальные услуги; наследники первой и второй очереди; платные медицинские услуги.

Торговля

Виды торговли: натуральный обмен (бартер), торговля за наличные и безналичные деньги; государственная и частная, оптовая и розничная торговля, продажа в кредит, предоставление товаров напрокат.

Виды товаров: потребительские и производственные товары; товары краткого и длительного пользования; товары повседневного, пассивного, особого спроса, товары-заменители, товары сопутствующие; товары пакотильные.

Сертификат качества товара.

Товарный знак – лучшая реклама товара.

Причины слабого развития в России системы продажи дорогостоящих товаров в рассрочку (кредит).

Что можно узнать из этикетки к товару.

Выгода потребителя от конкуренции между продавцами.

Отличие экономического поведения продавца и покупателя.

Международная специализация и международная торговля. Импорт, Экспорт. Товарная биржа. Зона свободной торговли.

Реклама

Широкая известность, популярность товара облегчает его продажу.

Виды торговой рекламы в зависимости от ее цели: информационная, убеждающая, напоминающая.

Виды торговой рекламы в зависимости от ее размещения: наружная, радио- и телереклама, печатная и др.

Какой должна быть реклама. Какой не должна быть реклама. Недопустимые виды рекламы: недостоверная, недобросовестная, заведомо ложная.

Как информация о товаре влияет на решение о покупке. Рациональное оценивание рекламы потребителем.

Деньги

Торговля без денег (бартер) – неудобный способ обмена.

Деньги порождены торговлей.

Товары, побывавшие в роли товарных денег.

Старинные названия российских денег: полтина, гривенник, гривна, пятак, алтын, грош, денежка, полушка.

Роль и назначение денег: средство платежа, мера стоимости и ценности товаров; средства сбережения и накопления богатства; средство существования.

Виды современных денег: наличные и безналичные. Как расплачиваются за покупки или получают наличные деньги по чекам или пластиковым карточкам.

Свойства денег: общепризнанность, удобство в обращении, долговечность, (износостойкость), разменность, ограниченность производства, неподдельность.

Денежный оборот. Монетный двор. Почему люди ухудшают экономическую ситуацию в стране, если хранят деньги дома.

Покупательная способность денег может изменяться.

Фальшивые деньги. Элементы защиты банкнот.

Валюта иностранная и национальная. Покупательная способность валюты. Твердая валюта.

Валюты каких стран играют роль мировых денег.

Почему население нашей страны приобретает иностранную валюту для сбережений.

Цены

Что такое цена и зачем она нужна

Правила установления цен

Разновидность цен: государственные, договорные, оптовые, розничные, преysкуранные, региональные, сезонные, рыночные.

Спрос и предложение – главные условия формирования рыночной цены. Величина спроса. Величина предложения.

Рыночное равновесие. Равновесная цена.

Все действительные рыночные цены колеблются вокруг равновесной цены.

Причины изменения цен.

Причины различия цен на одни и те же товары.

Семейная экономика

Семейный бюджет. Доходные статьи семейного бюджета. Различие между номинальными и реальными доходами семьи. Основные виды расходов.

Уравновешенный бюджет. Дефицит бюджета. Минимальный потребительский бюджет.

Выбор потребительских благ в условиях ограниченности семейного бюджета.

Планирование семейного бюджета. Учет семейного бюджета.

Влияние инфляции на благосостояние семьи.

Потребности. Потребитель. Потребление.

Потребность. Потребитель. Потребление. Социальные отрасли экономики.

Основные виды потребностей: материальные, духовные, социальные. Насыщаемые, труднонасыщаемые и ненасыщаемые потребности. Вредные потребности.

Потребности каждого человека индивидуальны. Зависимость потребностей от возраста, пола, увлечений, вкусов, от климата и места жительства.

Человек стремится удовлетворить в первую очередь самые важные потребности, а затем уже следующие по важности.

Потребительский выбор.

Основные закономерности нормального потребительского поведения. Использовать не больше, чем нужно – главное правило культурного потребления.

Основные типы потребителей: «держась за уклад», «нацеленные наружу» и «нацеленные внутрь»

Права потребителя. Защита прав потребителя.

Основные права потребителя (право на безопасность товаров, на информацию, на надлежащее качество товаров, работ, услуг; право на бесплатный ремонт, уценку, замену или возврат товара ненадлежащего качества). Закон «О защите прав потребителей», закрепляющий эти права.

Гарантийный срок. Срок годности. Товары ненадлежащего качества. Порядок и срок замены недоброкачественного товара.

Какие требования может предъявить потребитель, купивший товар с недостатками.

Необходимость предъявления продавцу самого недоброкачественного товара и документа, удостоверяющего факт его покупки (чека, технического паспорта и др.), при решении вопроса о замене, уценке или возврате изделия с недостатком.

Предельный срок, в течение которого недоброкачественный товар должен быть заменен – 20 дней.

При возникновении спора о причинах появления недостатка товара продавец обязан провести экспертизу товара за свой счет.

Финансовые услуги. Банк

Банк как финансовое учреждение. Основные виды финансовых услуг банка (открытие и ведение денежных счетов, предоставление денежных кредитов для хозяйственной деятельности фирм и личных бытовых нужд граждан, обмен валюты, покупка и продажа ценных бумаг и др.)

Виды банков. Центральный государственный банк. Получение прибыли не является целью деятельности Центрального банка. Коммерческие банки (сберегательные, инвестиционные, ипотечные, инновационные, сейф-банки). Ломбард. Цель коммерческих банков состоит именно в получении прибыли. Почему денежную эмиссию поручают только Центральному банку.

Где банки берут деньги, чтобы выдавать кредиты. Почему кредитный процент всегда больше процента вклада (деPOSITного процента). Кому выплачивается депозитный процент. С кого взимается кредитный (ссудный) процент.

Страховые услуги. Страхование.

Страхование (разновидность финансовых услуг) – способ защиты имущества и здоровья.

Обязательное страхование: медицинское и социальное, а также страхование пассажиров.

Добровольное страхование: страхование жизни (страхование на случай смерти, страхование пенсий, страхование от несчастных случаев), страхование имущества (от пожара, кражи, аварии, стихийного бедствия и прочих бед).

Имущество может быть застраховано по всем группам рисков или по отдельным из них. Застраховать можно все имущество или его часть.

Страхование не может быть бесплатным. Договор страхования. Страховые взносы.

Чем выше степень риска или порчи имущества, чем больше вероятность наступления неблагоприятных событий, тем больше размер страховых взносов (выплат).

Договор страхования может быть прерван досрочно, но при этом выплаченные суммы страховки не возвращаются.

Нотариальные услуги. Медицинские услуги.

Нотариус. Какие действия может выполнять нотариус.

Когда нельзя обойтись без нотариуса.

Какие сделки должен обязательно удостоверить нотариус. Наследники первой и второй очереди.

Все нотариальные услуги платные.

Государственный и частный нотариус. Полномочий больше у государственного нотариуса.

Человек как член общества.

Налог, прямые налоги: подоходный налог на граждан, налог на прибыль фирм, налог на имущество, налог на наследство; косвенные налоги, добавленная стоимость (НДС), акциз, подакцизные товары, госпошлина, декларация о доходах, налоговая инспекция.

Социальная защита населения

Жизни в рыночных условиях всегда присущи неопределенность и незащищенность.

Рыночная экономика разделяет людей по степени благосостояния, приводит к значительному неравенству и росту бедности.

Первоочередные задачи правительства в области социальной политики.

Поголовная социальная защита всего населения от снижения уровня жизни невозможна.

Основные категории нуждающихся граждан. Виды государственной социальной помощи нуждающимся.

Адресная направленность социальной помощи.

Цель социальной службы – довести доход нуждающихся до величины прожиточного минимума.

Недостатки системы социальных выплат.

10 класс

Решение математических задач

Задача на составление статей расходов на семью (определенного типа) на месяц, на день. (предусмотреть ежемесячное выделение определенной суммы на накопления в Сбербанке).

Сопоставление статьи расходов в соответствии с доходами семьи, соответствующего типа (из предыдущего урока).

Оплата жилищно-коммунальных услуг. Площади занимаемых квартир.

Нахождение 1% и нескольких процентов. Решение составных задач на нахождение 1% и нескольких. От экономической темы урока подбираются задания по математике в зависимости от уровня подготовленности по данному предмету того или иного класса: нумерация натуральных чисел: арабская и римская. Меры стоимости, действия с мерами стоимости. Десятичные дроби, действия с десятичными дробями. Многозначные числа, действия с многозначными числами. Проценты и действия с ними. Нахождение части от числа. Решение задач на движении. Решение составных задач всех типов. Нахождение площади. Вычисление объёма.

Изучение большинства тем курса «Математика с элементами экономики» сопровождается выполнением расчётных заданий, решением задач экономического содержания.

Задачи, задания, игры, отражающие реальные аспекты и отношения окружающей экономики, вызывают эмоциональный отклик учащихся, так как легко соотносятся с хозяйственной практикой их семей и личным опытом. Практическое содержание задач и заданий, взятое из окружающей действительности, стимулируют познавательную активность учащихся, облегчает процесс формирования у них экономических умений, закрепления полученных знаний по математике.

Учитывая значительные погрешности учащихся с умственной отсталостью в устных и письменных арифметических вычислениях (а также в целях экономии времени), расчёты на занятиях по курсу «Математика с элементами экономики» иногда осуществляется с помощью калькуляторов. Применение калькуляторов перспективно и полезно на уроках экономики, насыщенных математическими расчётами.

11 класс

Решение математических задач

От экономической темы урока подбираются задания по математике в зависимости от уровня подготовленности по данному предмету того или иного класса: Меры стоимости и действия с мерами стоимости. Десятичные дроби и действия с десятичными дробями. Многозначные числа и действия с многозначными числами. Проценты и действия с ними. Нахождение части от числа. Решение задач на движение. Решение составных задач всех типов. Нахождение площади. Соотношение мер площади. Преобразование мер площади. Меры объёма. Способы измерения объёма в быту. Вычисление объёма. Соотношение мер объёма

Изучение большинства тем курса «Математика с элементами экономики» сопровождается выполнением расчётных заданий, решением задач экономического содержания.

Задачи, задания, игры, отражающие реальные аспекты и отношения окружающей экономики, вызывают эмоциональный отклик учащихся, так как легко соотносятся с хозяйственной практикой их семей и личным опытом. Практическое содержание задач и

заданий, взятое из окружающей действительности, стимулируют познавательную активность учащихся, облегчает процесс формирования у них экономических умений, закрепления полученных знаний по математике.

Учитывая значительные погрешности учащихся с умственной отсталостью в устных и письменных арифметических вычислениях (а также в целях экономии времени), расчёты на занятиях по курсу «Математика с элементами экономики» иногда осуществляется с помощью калькуляторов.

Нахождение 1%; и нескольких процентов от числа и величины. Нахождение одной или нескольких частей от числа.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА «Математика с элементами экономики»

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации рабочей программы предмета имеется учебный кабинет.

Оснащение кабинета:

Стол демонстрационный-1 шт.

Стул учителя- 1 шт.

Лабораторные столы для учащихся- 4шт.

Стулья для учащихся -8 шт.

Шкафы для хранения приборов- 7 шт.

Раковина со сливом -1 шт.

Шкаф для хранения плакатов- 1 шт.

Стол для учителя -1шт.

Компьютер «Aquarius»- 1шт.

Колонки «Genius»-2 шт.

Мультимедийный проектор «InFocusCjrp in2102» с экраном «DraunPhotoTechnikStandart»- 1 шт.

Принтер «Canon»-1шт.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Методическое пособие Стариченко Т.Н. «Экономический практикум» в выпускных классах специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида. – М.: Издательство НЦ ЭНАС, 2016 г.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА «МАТЕМАТИКА С ЭЛЕМЕНТАМИ ЭКОНОМИКИ».

4.1. Мониторинг образовательной области «Математика с элементами экономики».

10 класс

ФИО Уч-ся	Критерии оценивания																		
	1		2		3		4		5		6		7		8		9		
	нг	кг	нг	кг	нг	кг	нг	кг	нг	кг	нг	кг	нг	кг	нг	кг	нг	кг	

Условные обозначения:

Условные обозначения:

- 1 - умение выполнять письменные вычисления (сложение, вычитание, умножение и деление на однозначное и многозначное число) с натуральными числами и десятичными дробями;
 - 2 - умение свободно оперировать с мерами стоимости, длины, массы, времени;
 - 3 - умение решать простые задачи на нахождение части от числа, процентов от числа, числа по его проценту;
 - 4 - умение решать составные задачи, требующие нескольких арифметических действий, для решения которых необходимо использовать знание зависимости между важнейшими величинами: цена-количество-стоимость, площадью прямоугольника и длинами его сторон;
 - 5 – умение определять разницу между оптовыми и розничными ценами;
 - 6 – умение рассчитать заработную плату в зависимости от вида работ (повременная, сдельная ...)
 - 7 - умение вычислять площадь комнаты и периметр пола, объём комнаты;
 - 8 – умение производить расчёты по оплате коммунальных платежей за месяц, квартал, год; рассчитывать семейный бюджет и планировать расходы;
 - 9 – умение производить действия на калькуляторе: сложение, вычитание, умножение и деление, нахождение нескольких процентов от числа и числа по нескольким процентам.
 - 10 - умение вычислять площадь квартиры, дома;
 - 11 – умение производить расчёты по оплате коммунальных платежей за месяц, квартал, год;
 - 12 – умение заключать трудовые договора, контракты, рассчитывать налоговые вычеты;
 - 13- умение различать частную и государственную собственность;
 - 14 – умение производить действия на калькуляторе: сложение, вычитание, умножение и деление, нахождение нескольких процентов от числа и числа по нескольким процентам.
- нг- начало года
кг- конец года

Критерии:

- 1б. - отсутствие сформированных критериев;
- 2б. - слабо сформированные критерии;
- 3б. – неустойчиво сформированные критерии;
- 4б. – сформированные критерии;
- 5 б. – самостоятельно использует полученные знания , умения, навыки в повседневной жизни.

Уровни оценивания:

- Высокий – 31-45 баллов;
Средний – 24-30 баллов;
Низкий – 16-23 баллов;
Несформированный – 15 баллов и меньше.

Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»

**РАССМОТРЕНА И
ПРИНЯТА**
на заседании
педагогического совета
Протокол № 6 от
« 07» июня 2023 г.

УТВЕРЖДЕНА:
Приказ ОКОУ Директор
« Тёткинская школа-интернат»
№ 22/2 от «05» июля 2023 г.
_____ Бабкина Н.Н.

**Рабочая программа
предмета «Основы права и гражданственности РФ»
основной адаптированной образовательной программы профессионального обучения –
программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675
« Повар»**

Рабочая программа предмета разработана на основе нормативных документов:

- ФЗ № 273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г;
- Профессионального стандарта по профессии 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610 н;
- Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322) России 08.08.2013 N 29322) с учетом требований регионального рынка труда, регламентирующих содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся;
- Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 (ред. от 27.10.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказа Минтруда России от 04.08.2014 N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"";
- ОАОП ПО ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» ;
- Положения о рабочих программах профессионального обучения - программах профессиональной подготовки;
- Учебного плана ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» на 2023-2024 учебный год.

Программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация разработчик - Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья».

Разработчик: Баскакова Светлана Анатольевна, зам. директора по социальной работе, учитель истории , 1 категория ОКОУ «Тёткинская школа-интернат».

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа предмета является частью основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар».

1.2. Место предмета в структуре программы профессионального обучения:

Предмет входит в адаптационный цикл теоретического обучения.

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

Цель предмета: создание условий для социальной адаптации обучающихся путем повышения их правовой и этической грамотности, создающей основу для безболезненной интеграции в современное общество ребенка через знание своих гражданских обязанностей и умение пользоваться своими правами. Цель данного курса предполагает решение следующих задач:

Задачи предмета:

- Создание условий для социализации личности;
- формирование знаний и интеллектуальных умений, минимально необходимых и достаточных для выполнения типичных видов деятельности каждого гражданина, осознания личных и социальных возможностей их осуществления, дальнейшего образования и самообразования.
- формирование основ мировоззренческой, нравственной, социальной, политической, правовой и экономической культуры.
- содействие воспитанию гражданственности, патриотизма, уважения к социальным нормам, регулирующим взаимодействие людей, приверженности гуманистическим и демократическим ценностям, непреходящим ценностям национальной культуры.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать:

- Что такое государство?
- Что такое право?
- Какие существуют основные конституционные права и обязанности Граждан Российской Федерации?
- Виды правовой ответственности.
- Что такое правонарушение?

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

- Написать просьбу, ходатайство, поручение, заявление, расписку.
- Оформлять стандартные бланки.
- Обращаться при необходимости в соответствующие правовые учреждения
- Правильно оформить просьбу в органы исполнительной власти.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 138 часов, в том числе: практической работы обучающегося – 0 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА
«Основы права и гражданственности РФ»**

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	138
в том числе:	
10 класс	70
11 класс	68

**2.2. Календарно-тематическое планирование предмета
«Основы права и гражданственности РФ»**

10 класс

№ п/п	Тема урока	Количество часов
Введение (2 часа)		
1	Введение.	2
Основы конституционного права в России. (30 часов).		
2	Конституция РФ – основной закон государства.	2
3	Основные принципы Конституции: демократизм, законность, гуманизм, равноправие граждан.	2
4	Федеративное устройство РФ, субъекты РФ.	2
5	Права и свободы человека и гражданина в РФ.	2
6	Гражданство.	2
7	Гражданские (личные права) и свободы.	2
8	Обязанности гражданина РФ.	2
9	Призыв на военную службу.	2
10	Система органов власти в РФ.	2
11	Органы местного самоуправления.	2
12	Правосудие в РФ.	2
13	Органы прокуратуры	2

14	Политические партии.	2
15	Демократические выборы.	2
16	Избирательные права граждан.	2
Правовые основы образования в РФ. (10 часов)		
17	Основные положения закона РФ «Об образовании».	2
18	Устав образовательного учреждения, его особенности.	2
19	Права и обязанности обучающегося образовательного учреждения.	2
20	Дополнительные гарантии права на образование для выпускников интернатных учреждений.	2
21	Повторительно-обобщающий урок по разделу: Правовые основы образования в РФ.	2
Основы гражданского права. (28 часов)		
22	Возникновение гражданских прав и обязанностей.	2
23	Осуществление и защита гражданских прав.	2
24	Понятие правоспособности.	2
25	Понятие дееспособности.	2
26	Признание гражданина недееспособным или ограниченно дееспособным.	2
27	Имя гражданина.	2
28	Место жительства.	2
29	Жилищное право.	2
30	Регистрация актов гражданского состояния, цели.	2
31	Органы, которые производят государственную регистрацию актов гражданского состояния.	2
32	Государственная регистрация рождения: основание, место, порядок регистрации.	2
33	Государственная регистрация заключения брака: основание, место, порядок заключения брака.	2
34	Государственная регистрация расторжения брака: основание, место, порядок.	2

35	Повторительно-обобщающий урок по курсу обществознания 10 класса	2
Всего – 70 часов		

11 класс

№ п/п	Тема урока	Количество часов
Введение (2 часа)		
1	Введение.	2
Основы гражданского права. (38 часов)		
2	Государственная регистрация усыновления (удочерения): основание, место, порядок.	2
3	Государственная установления отцовства: основание, место, порядок.	2
4	Государственная регистрация перемены имени: основание, место, порядок.	2
5	Государственная регистрация смерти: основание, место, порядок.	2
6	Внесение исправлений и изменений в записи актов гражданского состояния: основание, место, порядок.	2
7	Понятие и содержание права собственности.	2
8	Частная собственность.	2
9	Общая и совместная собственность.	2
10	Собственность на жилое помещение.	2
11	Квартира как объект права собственности.	2
12	Права членов семьи собственников на жилое помещение.	2
13	Способы защиты права собственности.	2
14	Правила пользования жилыми помещениями.	2
15	Обеспечение сохранности жилищного фонда.	2
16	Современная оплата коммунальных платежей. Льготы по оплате.	2
17	Переустройство и перепланировка жилого помещения.	2

18	Содержание животных в жилых помещениях.	2
19	Проживание в квартирах коммунального заселения.	2
20	Повторительно-обобщающий урок по разделу: Основы гражданского права.	2
Наследственное право. (12 часов).		
21	Наследственное право. Основные понятия наследственного права: наследство.	2
22	Основные понятия наследственного права: наследование, наследователь, наследники.	2
23	Основные понятия наследственного права: недостойные наследники	2
24	Виды наследования: по закону, по завещанию.	2
25	Принятие наследства. Отказ от наследства.	2
26	Повторительно-обобщающий урок по разделу Наследственное право.	2
Основы административного права (18 часов)		
27	Понятие административного правонарушения.	2
28	Виды административных правонарушений: умышленное и по неосторожности.	2
29	Административная ответственность несовершеннолетних.	2
30	Понятие административного взыскания. Цели административного взыскания.	2
31	Виды административных взысканий. Делопроизводство при административных правонарушениях.	2
32	Порядок составления протоколов. Права и обязанности правонарушителя.	2
33	Смягчающие и отягощающие обстоятельства. Комиссия по делам несовершеннолетних.	2
34	Порядок и сроки обжалования и опротестования постановления по делу об административном нарушении.	2
Всего – 68 часов		

2.3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

«Основы права и гражданственности РФ»

В содержание предмета «Основы права и гражданственности РФ» первого и второго года обучения класса включены в доступной форме элементарные сведения о государстве, праве, правах и обязанностях граждан, основных законах нашей страны, что важно для формирования детей с интеллектуальными нарушениями нравственных и правовых норм жизни в обществе.

Введение.

Предмет «Основы права и гражданственности РФ», его цели и задачи.

Основы конституционного права в России.

Конституция РФ – основной закон государства. Дата принятия действующей Конституции.

Основные принципы Конституции: демократизм, законность, гуманизм, равноправие граждан. Федеративное устройство РФ, субъекты РФ. Права и свободы человека и гражданина в РФ, конституционные гарантии реализации прав и свобод граждан.

Гражданство. Классификация прав и свобод гражданина. Гражданские (личные права) и свободы. Обязанности гражданина РФ. Призыв на военную службу. Система органов власти в РФ. Органы местного самоуправления, их компетенция, сфера деятельности. Правосудие в РФ. Органы правосудия, суды в РФ. Органы прокуратуры. Политические партии. Демократические выборы. Избирательные права граждан.

Правовые основы образования в РФ.

Основные положения закона РФ «Об образовании». Устав образовательного учреждения, его особенности. Права и обязанности учащегося образовательного учреждения.

Дополнительные гарантии права на образование для выпускников интернатных учреждений.

Основы гражданского права.

Возникновение гражданских прав и обязанностей. Осуществление и защита гражданских прав. Понятие правоспособности. Имя гражданина. Место жительства. Жилищное право. Понятие дееспособности. Отличие правоспособности и дееспособности. Признание гражданина недееспособным или ограниченно дееспособным. Регистрация актов гражданского состояния, цели. Органы, которые производят государственную регистрацию актов гражданского состояния. Государственная регистрация рождения: основание, место, порядок регистрации. Государственная регистрация заключения брака: основание, место, порядок заключения брака. Государственная регистрация расторжения брака: основание, место, порядок. Государственная регистрация усыновления (удочерения): основание, место, порядок. Государственные установления отцовства: основание, место, порядок. Государственная регистрация перемены имени: основание, место, порядок. Государственная регистрация смерти: основание, место, порядок. Внесение исправлений и изменений в записи актов гражданского состояния: основание, место, порядок. Право собственности и его защита. Понятие и содержание права собственности. Частная собственность. Общая и совместная собственность. Собственность на жилое помещение. Квартира как объект права собственности. Права членов семьи собственников на жилое помещение. Способы защиты права собственности. Правила пользования жилыми помещениями. Обеспечение сохранности жилищного фонда. Современная оплата коммунальных платежей. Льготы по оплате. Переустройство и перепланировка жилого помещения. Содержание животных в жилых помещениях. Проживание в квартирах коммунального заселения. Санкции за нарушение правил пользования жилыми помещениями.

Наследственное право.

Основные понятия: наследование, наследство, наследователь, наследники, недостойные наследники. Виды наследования: по закону и по завещанию. Принятие наследства и отказ от наследства. Свидетельство о праве на наследство.

Основы административного права

Понятие административного правонарушения (проступка). Виды административных правонарушений: умышленное и по неосторожности. Административная ответственность несовершеннолетних. Понятие административного взыскания. Цели взыскания. Виды административных взысканий. Делопроизводство при административных правонарушениях. Порядок составления протоколов. Права и обязанности правонарушителя. Смягчающие и отягчающие обстоятельства. Порядок рассмотрения дел об административных нарушениях. Комиссия по делам несовершеннолетних. Виды административных постановлений. Порядок и сроки обжалования и опротестования постановления по делу об административном нарушении.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА «Основы права и гражданственности РФ»

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации рабочей программы предмета имеется учебный кабинет.

Оснащение кабинета:

- Стол учительский -1шт.
- Стол ученический -5шт.
- Стул ученический -10шт.
- Доска магнитно-маркерная -1шт.
- Шкаф книжный 2 шт.
- Компьютер «Mac»- 1шт.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Дополнительная литература:

1. Конституция РФ
2. Уголовный кодекс РФ.
3. Гражданский кодекс РФ.
4. Семейный кодекс РФ.

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ОСНОВЫ ПРАВА И ГРАЖДАНСТВЕННОСТИ РФ»

Контроль и оценка результатов освоения предмета «Основы права и гражданственности РФ» осуществляется преподавателем в процессе проведения устных опросов, тестирования.

Оценка устных ответов

Устный опрос является одним из методов учёта ЗУН обучающихся. При оценке устных ответов на уроках принимаются во внимание:

- правильность ответов по содержанию, свидетельствующая об осознанности усвоения изученного материала;
- полнота ответа;
- последовательность изложения и речевое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если обучающийся обнаруживает осознанное владение материалом, может самостоятельно сформулировать ответ, полно и последовательно изложить материал, привести необходимые примеры, самостоятельно или с помощью учителя может обосновать

свой ответ. При ответе могут допускаться единичные негрубые ошибки, которые обучающийся сам может исправить.

Оценка «4» ставится, если обучающийся даёт ответ, в целом соответствующий требованиям оценки «5», но допускает неточности в приведении примеров, немногочисленные ошибки, которые сам, без помощи учителя, исправить не может. При правильном ответе затрудняется его обосновать даже с помощью учителя.

Оценка «3» ставится в случае обнаружения обучающимся знаний и понимания основных положений данной темы, но при этом изложение материала недостаточно полно и последовательно. При этом обучающийся допускает ряд речевых ошибок, затрудняется в самостоятельном приведении примеров, но может сделать это с помощью учителя. При ответе затрудняется сформулировать свою мысль и постоянно требуется помощь учителя.

Оценка «2» ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей или наиболее существенной части изученного материала; допускает многочисленные ошибки при формулировании ответа, искажает смысл изученных понятий, допускает грубые ошибки, которые не может исправить даже с помощью учителя.

Оценка «1» за устные ответы не ставится.

Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»

**РАССМОТРЕНА И
ПРИНЯТА**
на заседании
педагогического совета
Протокол № 6 от
« 07» июня 2023 г.

УТВЕРЖДЕНА:
Приказ ОКОУ Директор
« Тёткинская школа-интернат»
№ 22/2 от «05» июля 2023 г.
_____ Бабкина Н.Н.

**Рабочая программа предмета
«ЭТИКА И ПСИХОЛОГИЯ СЕМЕЙНОЙ ЖИЗНИ»
основной адаптированной образовательной программы профессионального обучения –
программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675
«Повар»**

Рабочая программа предмета разработана на основе нормативных документов:

- ФЗ № 273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г;
- Профессионального стандарта по профессии 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610 н;
- Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322) России 08.08.2013 N 29322) с учетом требований регионального рынка труда, регламентирующих содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся;
- Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 (ред. от 27.10.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказа Минтруда России от 04.08.2014 N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"";
- ОАОП ПО ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» ;
- Положения о рабочих программах профессионального обучения - программах профессиональной подготовки;
- Учебного плана ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» на 2023-2024 учебный год.

Программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация разработчик - Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья».

Разработчик: Юрьева Татьяна Геннадьевна, педагог- психолог, 1 квалификационная категория ОКОУ «Тёткинская школа- интернат».

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа предмета является частью основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар».

1.2. Место предмета в структуре программы профессионального обучения:
Предмет входит в адаптационный цикл теоретического обучения.

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

Цель предмета: формирование представлений о семье, ее значении в жизни человека. Помимо этого работа по данной программе должна быть направлена на выработку у обучающихся, воспитанников таких качеств как умение понимать состояние и проблемы другого человека, умение быть терпеливым. Прощать мелкие недостатки людей, умение благоприятно влиять на их будущую семейную жизнь. Способствовать созданию крепкой и прочной семьи.

Задачи предмета:

- формировать представления о семье, её роли в жизни человека;
- формировать представления о различных социальных ролях людей в семье: мать, жена, муж и т.д.
- обучать правильным способам взаимодействия между людьми, живущими в одной семье;
- формировать представления о личностных качествах людей, необходимых для создания крепкой семьи, учитывать эти знания при выборе спутника жизни;
- сообщить необходимые знания о роли родителей в воспитании детей, их ответственности за их здоровье и воспитание;
- формировать представления о способах взаимодействия с ближайшими родственниками семьи.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать:

- зависимость прочности семьи от сохранения ею традиционных норм нравственности;
- основу христианской нравственности – десятью заповедями.
- основные нормы брака;
- народные традиции русской православной семьи;
- представление о строении личности, ее направленности, индивидуальных особенностях и способностях;
- нравственные основы взаимоотношений юношей и девушек;
- необходимость сочетания интересов семьи с интересами общества. Важность наличия в каждой семье нескольких детей. Роль семьи в жизни общества и укреплении государственности.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

- стремиться к совершенствованию и самокритичности;
- различать добро и зло;
- соблюдать нравственную чистоту и целомудрие как залог продолжения рода, его -духовно-нравственного и физического здоровья;

- строить товарищеские отношения и дружбу между юношами и девушками;
- различать любовь и другие чувства - симпатию, интерес, влюбленность, увлечение, влечение;
- беречь взаимное чувство, не оскорблять его капризами, самолюбием, недоверием, требованием “доказательств”; уметь выразить свое чувство в уважении, внимании, верности, тактичном предпочтении своего любимого (любимой) всем другим;
- понимать духовно-нравственную и правовую основу брака. Мотивы вступления в брак: любовь, желание создать семью, вырастить и воспитать детей как ведущие мотивы заключения брака.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 69 часов, в том числе:

практической работы обучающегося -10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА

«Этика и психология семейной жизни»

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

№ темы	Наименование темы	Количество часов
1	Семья	10
2	Создание семьи	25
3	Взаимоотношения между членами семьи	10
4	Быт и экономика молодой семьи.	10
5	Конфликты в семье и их разрешение.	14
Итого		69

2.2. Тематический план и содержание предмета

«Этика и психология семейной жизни»

10 класс

№	Название тем	Количество часов
1. Семья		
1.	Семья в свете духовно - нравственных и культурных традиций общества	1
2.	Значение семьи в жизни человека.	1
3.	Место и роль ребенка в семье.	1

4.	Связи в семье: материальные, духовные, дружеские и др.	1
5.	Родственники и родственные отношения.	1
6.	Влияние семьи на формирование личности.	1
7.	Ролевые, социальные функции членов семьи.	1
8.	Правила поведения в семье, с родными и близкими людьми.	1
9.	Значение каждого типа отношений и их влияние на характер ребенка, его последующую жизнь.	1
10.	Проверочная работа: по теме «Семья».	1
2. Создание семьи		
11.	Представления людей о семейном счастье.	1
12.	Образ будущей семьи. Опыт родительской семьи: принятие или отторжение.	1
13.	Причины создания семьи.	1
14.	Нравственная, материальная, физиологическая готовность человека к созданию семьи.	1
15.	Условия вступления в брак.	1
16.	Выбор спутника жизни. Качества человека, необходимые для семейной жизни.	1
17.	Требования, которые мы предъявляем к предполагаемому партнеру.	1
18.	Нравственные качества и жизненные умения девушки, важные для вступления в брак	1
19.	Нравственные качества и жизненные умения парня, вступающего в брак.	1
20.	Речевая культура человека.	1
21.	Этические основы общения.	1
22.	Умение стильно одеваться, следить за внешностью.	1
23.	Влюбленность и любовь.	1
24.	Что такое этикет? Почему необходимо знать правила этикета?	1
25.	Гостевой этикет.	1
26.	Дарить подарки - это искусство. Как правильно дарить и принимать подарки.	1
27.	Принятие решения о вступлении в брак.	1
28.	Главные мотивы, необходимые для принятия этого решения.	1
29.	Любовь и уважение - залог благополучной семьи.	1

30.	«А так ли обязательно регистрировать брак?»	1
31.	Как сообщить родителям о своем решении	1
32.	Как следует вести себя в ситуации знакомства с родителями (юноши, девушки)?.	1
33.	Почему родители могут быть против вашего брака?	1
34.	Проверочная работа	1
35.	Итоговое занятие	1
	Всего	35

11 класс

№	Название тем	Количество часов
1. Взаимоотношения в молодой семье		
1.	Первые шаги в жизни молодой семьи: привыкание к привычкам и особенностям характера партнера, уважение, терпимость.	1
2.	Освоение новой социальной роли «муж». Формирование чувства ответственности за жену, забота о ней.	1
3.	Обеспечение материальных условий существования семьи.	1
4.	Участие в домашних заботах.	1
5.	Изменения, происходящие в жизни девушки.	1
6.	Освоение новой социальной роли «жена».	1
7.	Забота о муже, внимание и доброжелательность.	1
8.	Ведение домашнего хозяйства.	1
9.	Участие в материальном обеспечении семьи.	1
10.	Проверочная работа	1
2. Быт и экономика молодой семьи		
11.	Понятие «экономика семьи»	1
12.	Доходы семьи.	1
13.	Расходы семьи.	1
14.	Потребности семьи: естественные (питание, одежда, отдых и развлечения).	1
15.	Практикум. Расчет бюджета семьи.	1

16.	Потребности семьи : ложные (вещизм).	1
17.	Понятие «быт семьи».	1
18.	Организация домашнего хозяйства.	1
19.	Режим семьи.	1
20.	Отдых и развлечения семьи.	1
3. Конфликты в семье		
21.	Атмосфера семьи.	1
22.	Нравственные правила взаимоотношений в семье: доброта в отношениях, взаимопонимание.	1
23.	Практикум. Этические основы общения.	1
24.	Практикум. Основные коммуникативные навыки.	1
25.	Понятие «семейный конфликт». Что такое конфликт, конфликтная ситуация?	1
26.	Причины и источники конфликтов.	1
27.	Анализ конфликтной ситуации.	1
28.	Стратегия выхода из конфликтной ситуации. Правила поведения в конфликтной ситуации.	1
29.	Мой выбор стратегии выхода из конфликтной ситуации.	1
30.	Распад семьи, причины. Нравственное поведение в ситуации развода.	1
31.	Знакомство с основными положениями закона о семье.	1
32.	Способы осуществления развода, раздела имущества.	1
33.	Проверочная работа	1
34.	Обобщающий урок.	1
	Всего	34

2.3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

«Этика и психология семейной жизни»

1. Семья. (10 часов)

Что такое «семья». Семья в жизни человека. Место и роль ребенка в семье. Связи в семье: материальные, духовные, дружеские и др. (общность взглядов, привычек, традиции в семье и т.д.) Родственники и родственные отношения. Влияние семьи на формирование личности. Ролевые, социальные функции членов семьи. Значение родителей для ребенка. Стиль взаимоотношений родителей с детьми: авторитарность, строгость, нетерпимость в отношениях с детьми, наказания, любовь и внимание к ребенку, его проблемам, уважение его интересов, доброе и бережное отношение. Ребенок в жизни семьи. Конфликты с родителями. Причины конфликтов: отход от интересов родителей, потребность в самостоятельности, непонимание родителями интересов ребенка.

2. Создание семьи. (24 часа)

Представления людей о семейном счастье: чего ожидают молодые люди, создавая семью

(образ будущей семьи, опыт родительской семьи, принятие или отторжение). Причины создания семьи. Нравственная, материальная, физиологическая готовность человека к созданию семьи. Выбор спутника жизни. Качества человека, необходимые для создания семьи. Требования, которые мы предъявляем к предполагаемому партнеру. Нравственные качества и жизненные умения, важные для девушки, вступающей в брак. Нравственные качества и жизненные умения, важные для парня, вступающего в брак. Влюбленность и любовь, нравственность и сексуальность. Принятие решения о вступлении в брак. Главные мотивы, необходимые для принятия этого решения, для благополучия будущей семьи (любовь, уважение, наличие средств к существованию). Как сообщить родителям о своем решении. Как следует вести себя в ситуации знакомства с родителями (юноши, девушки). Почему родители могут быть против брака?

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

«Этика и психология семейной жизни»

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации рабочей программы предмета имеется учебный кабинет.

Оснащение кабинета:

Стол письменный (одноместный)- 2 шт.

Стол письменный -1 шт.

Стол учительский -1 шт.

Кресло -2 шт.

Шкаф плательный -1 шт.

Компьютер «Мас»- 1 шт.

Стул ученический -5 шт.

Стул учительский -1 шт

Зеркальный шар с мотором «Молния»

Пузырьковая колонна с рыбками на мягкой платформе

Интерактивная панель «Цветные фигуры»

Настенное небьющееся зеркало

Настенное панно « Водопад»

Настенное пенно «Бесконечность»

Пучок волокон оптических «Звездный дождь» , « Сухой душ»

Настенное небьющееся зеркало «Веселый свет»

Комплект «Сенсорный уголок»

«Волшебный фонтан»

Светильник «Пламя»

Панно «Кривое зеркало»

Напольный ковер «Звездное небо

Потолочная плитка «Звездное небо»

Настенный ковер «Звездное небо»

Колесо спецэффектов

Проект « Меркурий», аналог «Солнечный 100»

Игровой познавательный набор «Азбука+Математика»

Черепашка со съемными чехлами

Сенсорная тропа для ног

Мат со следочками

Кресло-пуф Груша с гранулами

Детская подушка с гранулами
Пуфик-кресло с гранулами
Гипоксикатор проф. Стрелкова «Вершинка» («Горный воздух»)
Лампа «Вулкан»

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ЭТИКА И ПСИХОЛОГИЯ СЕМЕЙНОЙ ЖИЗНИ»

Критерии и нормы оценки знаний обучающихся

Система оценивания в конце изучения каждой темы предусматривает тестирование, устные опросы, самостоятельные и практические работы.

Исходя из поставленных целей и возрастных особенностей обучающихся, необходимо учитывать:

- правильность и осознанность изложения материала, полноту раскрытия понятий, правильность выполнения практических работ;
- самостоятельность ответа;
- умение переносить полученные знания на практику.

Оценка	% выполнения заданий
удовлетворительно	35 – 50%
хорошо	50 – 65%
очень хорошо	свыше 65%

Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»

**РАССМОТРЕНА И
ПРИНЯТА**
на заседании
педагогического совета
Протокол № 6 от
« 07» июня 2023 г.

УТВЕРЖДЕНА:
Приказ ОКОУ Директор
« Тёткинская школа-интернат»
№ 22/2 от «05» июля 2023 г.
_____ Бабкина Н.Н.

**Рабочая программа
предмета «Социально-бытовая адаптация»
основной адаптированной образовательной программы профессионального обучения –
программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675
«Повар»**

Рабочая программа предмета разработана на основе нормативных документов:

- ФЗ № 273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г;
- Профессионального стандарта по профессии 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610 н;
- Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322) России 08.08.2013 N 29322) с учетом требований регионального рынка труда, регламентирующих содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся;
- Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 (ред. от 27.10.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказа Минтруда России от 04.08.2014 N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"";
- ОАОП ПО ОКОУ «Тёткинская школа-интернат»;
- Положения о рабочих программах профессионального обучения - программах профессиональной подготовки;
- Учебного плана ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» на 2023-2024 учебный год.

Программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация- разработчик- Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья».

Разработчик: Литовченко Надеждой Валентиновной, учителем трудового обучения , 1 квалификационная категория ОКОУ « Тёткинская школа-интернат».

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа предмета является частью основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 « Повар».

1.2. Место предмета в структуре программы профессионального обучения:

Предмет входит в адаптационный цикл теоретического обучения.

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

Цель предмета: формирование у обучающихся знаний и умений, способствующих социально-бытовой адаптации, повышению общего уровня развития культуры поведения и отношений в семье, обеспечению их подготовки к самостоятельной жизни, хозяйственно-бытовому труду.

Задачи предмета:

- овладение обучающимися теоретическими знаниями, трудовыми умениями и навыками, достаточными для самообслуживания, помощи в семье, адаптации в современном обществе, ориентации в социуме и быту, в самостоятельном поиске работы и трудоустройстве;
- коррекция недостатков психофизического развития (психических функций и познавательной деятельности);
- развитие коммуникативной функции речи как непременное условие социальной адаптации;
- формирование социально-нормативного поведения в семье и окружающей среде;
- обучение практическому применению знаний, полученных при изучении общеобразовательных дисциплин;
- воспитание положительного отношения к домашнему труду.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать:

правила ведения домашнего хозяйства; правила самостоятельной жизни, жизненно необходимые бытовые умения и навыки, достаточные для самообслуживания, помощи семье, адаптации в современном обществе, ориентации в социуме и в быту, в самостоятельном поиске работы и трудоустройстве.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 138 часов, в том числе:
практической работы обучающегося- 48 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА «Социально-бытовая адаптация»

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

10 класс

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	70
в том числе:	
практические занятия	29

11 класс

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	19

2.2. Календарно-тематическое планирование предмета «Социально-бытовая адаптация»

10 класс

№	Тематика занятий	Кол-во часов	
		теория	практика
Личная гигиена.			
1	Повторение материала по личной гигиене: уход за кожей лица, тела, ног, за волосами, за ногтями.	1	
2	Маникюр (уход за ногтями). Принадлежности для маникюра: ножницы, пилочка, лак для ногтей. Санитарно-гигиенические правила пользования маникюрными принадлежностями.	1	
3	Выполнение ухода за ногтями		1
4	Бритье. Принадлежности для бритья: станок, помазок, электробритва, мыло, пена для бритья. Санитарно-гигиенические правила пользования бритвенными принадлежностями.	1	
5	Выполнение бритья		1
Медицинская помощь.			
6	Инфекционные заболевания (грипп, ветряная оспа, желудочно-кишечные инфекции, корь и т.п.) Причины возникновения инфекционных заболеваний. Профилактические меры.	1	
7	Понятие об иммунитете. Значение прививок.	1	
8	Уход за больным инфекционным заболеванием дома, меры предосторожности. Значение дезинфекции помещения, в котором находился инфекционный больной. Методы санобработки в квартире.	1	
9	Выполнение процедур по уходу за больным дома.		1

Жилище.			
10	Мебель, оборудование, интерьер кухни. Санитарно-гигиенические требования к состоянию кухни. Уборка кухни.	1	
11	Кухонные электроприборы (миксер, комбайн, электроплита, электрочайник, электросамовар, посудомоечная машина), их использование, уход за ними. Правила техники безопасности при работе с электроприборами.	1	
12	Борьба с вредными насекомыми. Средства для борьбы с вредными насекомыми, меры безопасности при их использовании.	1	
13	Выполнение работ, связанных с использованием электроприборов		1
14	Уборка кухни		1
Одежда и обувь.			
15	Виды меховой одежды. Уход за меховой одеждой. Ремонт меховой одежды.	1	
16	Одежда из кожи. Уход за ней. Ремонт одежды из кожи	1	
17	Работы по уходу, мелкому ремонту меховой и кожаной одежды (чистка в домашних условиях, пришивание пуговиц, вешалки)		1
18	Замшевая обувь. Уход за замшевой обувью.	1	
19	Чистка замшевой обуви		1
20	Мода, стиль, назначение одежды. Как показать достоинства фигуры и скрыть ее недостатки. Выбор одежды и обуви при покупке в зависимости от уже имеющегося гардероба.	1	
21	Деловая игра: «Сдаем вещи в химчистку и в ателье по ремонту одежды»		1
Средства связи.			
22	Оформление заказа на покупку товара по почте.	1	
23	Заполнение бланков для оформления заказа на покупку товара по почте.		1
24	Получение заказа наложенным платежом.	1	
25	Оформление подписки на газеты и журналы.	1	
26	Заполнение бланков при подписке на газеты и журналы.		1
Транспорт.			
27	Междугородний автотранспорт. Автовокзал. Расписание движения автобусов.	1	
28	Экскурсия на автовокзал.		1
29	Порядок приобретения билета. Стоимость проезда. Страховка.	1	
30	Культура общения пассажиров.	1	
Культура общения.			
31	Прием гостей. Приглашение гостей. Подготовка к приему гостей: угощение, развлекающие веселые игры, танцы,	1	

	конкурсы.		
32	Встреча гостей, знакомство родителей с новыми друзьями, присутствующих с новыми гостями. Правила приема гостей.	1	
33	Проводы гостей. Уборка квартиры после приема.	1	
34	Ролевые игры: «Встреча гостей», «Знакомство родителей с новыми друзьями»		1
35	Ты идешь в гости. Подготовка: выбор праздничной одежды, приобретение небольшого сувенира или цветов для хозяйки, выбор и покупка подарка, если это день рождения, свадьба, Новый год, новоселье.	1	
36	Правила поведения в гостях.	1	
37	Ролевая игра: «Правила поведения в гостях»		1
Бюджет.			
38	Источники семейного бюджета. Необходимые ежемесячные платежи. Планирование расходов на месяц	1	
39	Тетрадь прихода и расходования средств семейного бюджета. Сбережения. Назначение сбережений.	1	
40	Ведение тетради прихода и расхода		1
41	Сбережения. Назначение сбережений	1	
42	Экскурсия в Сбербанк		1
43	Хранение денег в Сбербанке. Виды вкладов, их преимущества и недостатки. Оформление вклада в Сбербанке.	1	
44	Оформление вклада в Сбербанке.		1
Торговля.			
45	Оптовая и розничная торговля продовольственными и промышленными товарами.	1	
46	Рынки сельхозпродукции и плодоовощные базы. Отделы рынка.	1	
47	Экскурсия на рынок.		1
48	Выбор продуктов. Отличие рыночной торговли от магазинной (торг).	1	
49	Определение правильности отпуска товара и подсчета его стоимости.	1	
Семья.			
50	Состав семьи. Отношения между членами семьи.	1	
51	Обязанности детей по отношению к родителям.	1	
52	Помощь младшим членам семьи.	1	
Питание.			
53	Вторые блюда (котлеты, жаркое, рыба) и соответствующий гарнир к ним.	1	
54	Приготовление вторых блюд (котлеты, жаркое, рыба) и гарнира к ним.		1

55	Приготовление вторых блюд (котлеты, жаркое, рыба) и гарнира к ним.		1
56	Выпечка: булочки, кекс, печенье, блины.	1	
57	Выпечка булочек, кекса, печенья, блинов.		1
58	Выпечка булочек, кекса, печенья, блинов.		1
59	Приспособления для закатывания консервов. Правила консервирования фруктов (компот). Правила засолки грибов.	1	
60	Консервирование фруктов.		1
61	Консервирование фруктов.		1
62	Правила засолки грибов.	1	
63	Засолка грибов.		1
64	Засолка грибов.		1
65	Закрепление материала по теме «Личная гигиена», «Медицинская помощь», «Жилище».		1
66	Закрепление материала по теме « Одежда и обувь», «Служба быта», «Средства связи».		1
67	Закрепление материала по теме «Транспорт», «Культура общения», «Торговля».		1
68	Закрепление материала по теме «Семья», «Питание».		1
69	Итоговая контрольная работа	1	
70	Обобщение изученного материала	1	
	Всего	41 час	29 часов

11 класс

№	Тематика занятий	Кол-во часов	
		теория	практика
Личная гигиена.			
1	Повторение материала по личной гигиене: уход за кожей лица, тела, ног, за волосами, за ногтями.	1	
2	Маникюр. Бритье. Прически.	1	
3	Выполнение процедур по уходу за кожей лица		1
4	Макияж. Косметические средства для выполнения макияжа. Соответствие макияжа ситуации. Удаление макияжа.	1	

5	Выполнение макияжа.		1
6	Средства для загара. Срок годности косметических средств.	1	
Вредные привычки			
7	Вред курения.	1	
8	Вред алкоголя и наркотиков.	1	
9	Социальные последствия вредных привычек	1	
Одежда и обувь.			
10	Значение одежды в жизни человека. Стиль одежды, мода, обновление одежды (замена мелких деталей)	1	
11	Размеры одежды и обуви	1	
12	Значение ухода за одеждой и обувью.	1	
13	Правила выполнения утюжки одежды в зависимости от свойств ткани: платьев, рубашек, юбок со складками, оборками, брюк.	1	
14	Утюжка одежды.		1
15	Чистка обуви всех видов. Рекомендуются сроки носки одежды и обуви с учетом их назначения и материальных возможностей.	1	
16	Чистка обуви.		1
17	Одежда и принадлежности для пеленания для младенца. Стирка и кипячение пеленок.	1	
18	Пеленание ребенка		1
Питание			
19	Составление меню завтраков, обедов и ужинов на неделю.	1	
20	Составление месячной сметы расходов на продукты питания, в соответствии с недельным меню.	1	
21	Полноценное питание грудных младенцев, дошкольников, подростков.	1	
22	Составление меню на неделю.		1
23	Технология рационального приготовления обеда из трех блюд: первое - на мясном или рыбном бульоне, второе – с использованием мяса или рыбы из бульона, третье – выпечка: пироги, пирожные, торт.	1	
24	Виды праздничного стола: традиционный, фуршет. Меню праздничного стола.	1	
25	Культура поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами.	1	
26	Приготовление обеда из трех блюд.		1
27	Консервирование овощей (соления и маринады)		1
28	Выпечка: пироги, пирожные, торт.		1
29	Выпечка: пироги, пирожные, торт.		1
Семья.			
30	Основы семейных взаимоотношений, семейные традиции,	1	

	распределение и выполнение домашних обязанностей, организация досуга и отдыха в семье.		
31	Семейная ситуация в семье учащегося. Представления учащихся об их будущих семьях.	1	
32	В семье ждут ребенка: полноценное питание и здоровый образ жизни будущей мамы, спокойная семейная атмосфера – залог здоровья ребенка.	1	
33	Санитарно-гигиенические правила содержания детских принадлежностей для купания, детского белья, детской посуды, игрушек. Уход за грудным ребенком (купание, пеленание, одевание).	1	
34	Кормление грудного ребенка	1	
35	Уход за грудным ребенком (на кукле): кормление, пеленание, подмывание и т.д.		1
Культура общения.			
36	Поведение юноши по отношению к девушке. Знаки внимания, которые юноша может проявлять по отношению к понравившейся ему девушке.	1	
37	Поведение девушки по отношению к юноше. Правила общения девушек и юношей, предупреждающие сексуальное насилие.	1	
38	Практическое занятие: знакомство		1
Жилище			
39	Оборудование детской комнаты или детской зоны (отгорожена ширмой) в общей комнате. Санитарно-гигиенические требования к содержанию детской комнаты или зоны.	1	
40	Моющие и дезинфицирующие средства, используемые при уборке детской комнаты. Еженедельная уборка квартиры в полном объеме: прихожая, жилые комнаты, кухня, санузел, ванная.	1	
41	Последовательность уборки.	1	
42	Уборка квартиры.		1
43	Пользование бытовыми электроприборами для уборки квартиры. Моющие средства, используемые при уборке квартиры в полном объеме.	1	
44	Пользование бытовыми электроприборами моющими средствами для уборки квартиры		1
Транспорт			
45	Водный транспорт. Виды водного транспорта.	1	
46	Речной вокзал. Расписание. Порядок приобретения билетов, стоимость проезда в зависимости от класса.	1	
47	Правила поведения на водном транспорте.	1	
48	Воздушный транспорт. Аэровокзал и аэропорт, их назначение.	1	
49	Расписание. Порядок приобретения билетов, их стоимость в зависимости от класса. Порядок оформления билетов перед вылетом.	1	

50	Порядок посадки в самолет. Сервис, предоставляемый пассажиру авиакомпанией. Правила поведения в салоне самолета.	1	
51	Такси. Виды такси: пассажирское и грузовое. Заказ такси по телефону. Стоимость проезда, порядок оплаты.	1	
52	Обязанности пассажира. Культура общения пассажира с водителем. Опасность использования частного транспорта.	1	
Торговля.			
53	Комиссионные магазины. Торговля уцененными товарами в обычных магазинах (распродажа).	1	
54	Ломбард. Правила получения ссуды под залог и хранения вещей в ломбарде. Целесообразность пользования ломбардом.	1	
55	Повторение пройденного материала.		1
Средства связи.			
56	Повторение: виды связи.	1	
57	Сотовая связь.	1	
58	Назначение, стоимость услуг. Денежные переводы (телеграфный перевод).	1	
59	Заполнение бланков телеграфного перевода для отправления или получения . Стоимость услуги.	1	
60	заполнение бланка для отправления или получения телеграфного денежного перевода.		1
Медицинская помощь.			
61	Страховой медицинский полис, порядок получения, его назначение.	1	
62	Листок нетрудоспособности. Порядок получения и предъявления по месту работы или учебы.	1	
63	Порядок записи на прием. Газетные объявления об оказании платных медицинских услуг.		1
Предприятия бытового обслуживания.			
64	«Прокат», его назначение, виды услуг. Порядок обращения и получения вещи на прокат. Целесообразность пользования прокатом вещей.	1	
65	Бюро или фирма «Ремонт квартир» - назначение, виды услуг. Порядок обращения и оформления заказа.		1
Бюджет семьи.			
66	Сбережения. Облигации как вид сбережения. Лотереи, целесообразность участия в них.	1	
67	Кредит. Банковские ссуды, их виды, условия. Порядок получения банковской ссуды. Льготы по налогообложению в связи со строительством жилья или приобретением недвижимого имущества.	1	
68	Составление расходов бюджета семьи с учетом расходов на удовлетворение культурных потребностей членов семьи и на некоторые текущие расходы		1

	Всего	49 часов	19 часов
--	--------------	---------------------	-----------------

2.3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА «Социально-бытовая адаптация»

10 класс

Личная гигиена.

Повторение материала по личной гигиене: уход за кожей лица, тела, ног, за волосами, за ногтями.

Маникюр (уход за ногтями). Принадлежности для маникюра: ножницы, пилочка, лак для ногтей. Санитарно-гигиенические правила пользования маникюрными принадлежностями. Бритье. Принадлежности для бритья: станок, помазок, электробритва, мыло, пена для бритья. Санитарно-гигиенические правила пользования бритвенными принадлежностями.

Практические занятия:

Выполнение ухода за ногтями; выполнение бритья.

Обучающиеся должны знать:

- способы ухода за ногтями и выполнение бритья;
- санитарно-гигиенические правила пользования маникюрными принадлежностями;
- санитарно-гигиенические правила пользования бритвенными принадлежностями.

Обучающиеся должны уметь:

- ухаживать за ногтями; бриться.

Медицинская помощь.

Инфекционные заболевания (грипп, ветряная оспа, желудочно-кишечные инфекции, корь и т.п.) Причины возникновения инфекционных заболеваний. Профилактические меры. Понятие об иммунитете. Значение прививок. Уход за больным инфекционным заболеванием дома, меры предосторожности. Значение дезинфекции помещения, в котором находился инфекционный больной. Методы санобработки в квартире.

Практические занятия:

Выполнение процедур по уходу за больным дома.

Обучающиеся должны знать:

- причины возникновения инфекционных заболеваний;
- профилактические меры;
- значение прививок;
- методы санобработки в квартире.

Обучающиеся должны уметь:

- ухаживать за больным в домашних условиях;
- производить санобработку помещения.

Жилище.

Мебель, оборудование, интерьер кухни. Санитарно-гигиенические требования к состоянию кухни. Уборка кухни.

Кухонные электроприборы (миксер, комбайн, электроплита, электрочайник, электросамовар, посудомоечная машина), их использование, уход за ними. Правила техники безопасности при работе с электроприборами.

Борьба с вредными насекомыми. Средства для борьбы с вредными насекомыми, меры безопасности при их использовании.

Практические занятия:

Выполнение работ, связанных с использованием электроприборов; уборка кухни.

Обучающиеся должны знать:

- санитарно-гигиенические требования к состоянию кухни.
- правила техники безопасности при работе с электроприборами:
- средства и способы борьбы с вредными насекомыми.

Обучающиеся должны уметь:

- пользоваться бытовыми электроприборами;
- производить уборку кухни.

Одежда и обувь.

Виды меховой одежды. Уход за меховой одеждой. Ремонт меховой одежды. Одежда из кожи. Уход за ней. Ремонт одежды из кожи. Замшевая обувь. Уход за замшевой обувью.

Мода, стиль, назначение одежды. Как показать достоинства фигуры и скрыть ее недостатки. Выбор одежды и обуви при покупке в зависимости от уже имеющегося гардероба.

Практические занятия:

- работы по уходу, мелкому ремонту меховой и кожаной одежды (чистка в домашних условиях, пришивание пуговиц, вешалки);
- чистка замшевой обуви.

Обучающиеся должны знать:

- способы ухода за меховой и кожаной одеждой;
- правила чистки замшевой обуви;
- правила подбора одежды и обуви.

Обучающиеся должны уметь:

- ухаживать за меховой и кожаной одеждой;
- чистить замшевую обувь;
- выбирать одежду и обувь при покупке в зависимости от уже имеющегося гардероба.

Служба быта.

Ателье по ремонту меховой и кожаной одежды. Заполнение бланков для сдачи вещей в ателье по ремонту одежды. Порядок сдачи и получения вещей в ателье. Стоимость услуг в ателье.

Химчистка. Вещи, которые следует сдавать в химчистку. Заполнение бланков для сдачи вещей в химчистку. Порядок сдачи и получения вещей в химчистке. Химчистка – самообслуживания. Стоимость услуг в химчистке.

Практические занятия:

Экскурсия в ателье; заполнение бланков.

Обучающиеся должны знать:

- порядок сдачи и получения вещей в ателье и в химчистке;
- стоимость услуг.

Обучающиеся должны уметь:

- сдавать вещи в химчистку и в ателье по ремонту одежды.

Средства связи.

Оформление заказа на покупку товара по почте. Получение заказа наложенным платежом. Оформление подписки на газеты и журналы.

Практические занятия.

Заполнение бланков для оформления заказа на покупку товара по почте. Заполнение бланков при подписке на газеты и журналы.

Обучающиеся должны знать:

- порядок оформления заказа на покупку товара по почте.
- порядок получения заказа наложенным платежом;
- порядок оформления подписки на газеты и журналы.

Обучающиеся должны уметь:

- заполнять необходимые бланки.

Транспорт.

Междугородний автотранспорт. Автовокзал. Расписание движения автобусов. Порядок приобретения билета. Стоимость проезда. Страховка. Багажное отделение в автобусе. Культура общения пассажиров.

Практические занятия.

Экскурсия на автовокзал.

Обучающиеся должны знать:

- порядок приобретения билета на автовокзале.

Обучающиеся должны уметь:

- ориентироваться в расписании отправления рейсовых автобусов;
- производить покупку билета на междугородний автобус.

Культура общения.

Прием гостей. Приглашение гостей. Подготовка к приему гостей: угощение, развлекающие веселые игры, танцы, конкурсы. Встреча гостей, знакомство родителей с новыми друзьями, присутствующих с новыми гостями. Правила приема гостей. Проводы гостей. Уборка квартиры после приема.

Ты идешь в гости. Подготовка: выбор праздничной одежды, приобретение небольшого сувенира или цветов для хозяйки, выбор и покупка подарка, если это день рождения, свадьба, Новый год, новоселье. Правила поведения в гостях.

Практические занятия.

Ролевые игры.

Обучающиеся должны знать:

- правила приема гостей и поведения в гостях.

Обучающиеся должны уметь:

- выполнять правила приема гостей и поведения в гостях.

Бюджет.

Источники семейного бюджета. Необходимые ежемесячные платежи. Планирование расходов на месяц. Тетрадь прихода и расходования средств семейного бюджета. Сбережения. Назначение сбережений. Хранение денег в Сбербанке. Виды вкладов, их преимущества и недостатки.

Оформление вклада в Сбербанке.

Практические занятия.

Экскурсия в Сбербанк; ведение тетради прихода и расхода; планирование расходов на месяц.

Обучающиеся должны знать:

- источники семейного бюджета;
- необходимые ежемесячные платежи;

- назначение сбережений;
- виды вкладов, их преимущества и недостатки;
- порядок оформления вклада в Сбербанке.

Обучающиеся должны уметь:

- планировать расходы на месяц;
- вести тетрадь прихода и расходования средств семейного бюджета.

Торговля.

Оптовая и розничная торговля продовольственными и промышленными товарами. Рынки сельхозпродукции и плодоовощные базы. Отделы рынка. Выбор продуктов. Отличие рыночной торговли от магазинной (торг). Определение правильности отпуска товара и подсчета его стоимости.

Практические занятия.

Экскурсия на рынок.

Обучающиеся должны знать:

- отделы рынка;
- выбор продуктов;
- отличие рыночной торговли от магазинной (торг);
- способы определения правильности отпуска товара и подсчета его стоимости.

Обучающиеся должны уметь:

- выбирать продукты;
- следить за правильностью отпуска товара и подсчета его стоимости.

Семья.

Состав семьи. Отношения между членами семьи. Обязанности детей по отношению к родителям. Помощь младшим членам семьи.

Обучающиеся должны знать:

- состав семьи;
- обязанности детей по отношению к родителям.

Питание.

Вторые блюда (котлеты, жаркое, рыба) и соответствующий гарнир к ним. Выпечка: булочки, кекс, печенье, блины. Приспособления для закатывания консервов. Правила консервирования фруктов (компот). Правила засолки грибов.

Практические занятия.

Приготовление вторых блюд (котлеты, жаркое, рыба) и гарнира к ним. Выпечка булочек, кекса, печенья, блинов.

Консервирование фруктов. Засолка грибов.

Обучающиеся должны знать:

- рецепты и способы приготовления вторых блюд (котлеты, жаркое, рыба) и соответствующего гарнира к ним;
- рецепты и способы выпекания булочек, кекса, печенья, блинов.
- правила консервирования фруктов. Правила засолки грибов.

Обучающиеся должны уметь:

- готовить вторые блюда;
- выпекать булочки, кексы, печенье, блины;
- консервировать фрукты и засаливать грибы.

Личная гигиена.

Повторение материала по личной гигиене: уход за кожей лица, тела, ног, за волосами, за ногтями. Маникюр. Бритье. Прически.

Макияж. Косметические средства для выполнения макияжа. Соответствие макияжа ситуации. Удаление макияжа.

Средства для загара. Срок годности косметических средств.

Практические занятия:

Выполнение процедур по уходу за кожей лица. Выполнение макияжа.

Обучающиеся должны знать:

- косметические средства для макияжа;
- косметические средства для загара.

Обучающиеся должны уметь:

- выполнять несложный макияж и удалять его с помощью косметических средств.

Вредные привычки.

Вред курения. Вред алкоголя и наркотиков.

Обучающиеся должны знать:

- о вреде курения, наносимом здоровью курящих и окружающих их людей;
- о вредном воздействии алкоголя и наркотиков на организм человека;
- о социальных последствиях к которым приводят вредные привычки;
- способы борьбы с вредными привычками.

Одежда и обувь.

Значение одежды в жизни человека. Стиль одежды, мода, обновление одежды (замена мелких деталей). Размеры одежды и обуви. Значение ухода за одеждой и обувью. Правила выполнения утюжки одежды в зависимости от свойств ткани: платьев, рубашек, юбок со складками, оборками, брюк.

Чистка обуви всех видов. Рекомендуемые сроки носки одежды и обуви с учетом их назначения и материальных возможностей. Одежда и принадлежности для пеленания для младенца. Стирка и кипячение пеленок.

Практические занятия.

Утюжка одежды.

Чистка обуви.

Обучающиеся должны знать:

- правила подбора одежды, обуви и аксессуаров;
- правила выполнения утюжки одежды в зависимости от свойств ткани;
- рекомендуемые сроки носки одежды и обуви с учетом их назначения и материальных возможностей;
- необходимый набор одежды и принадлежностей для пеленания младенца;
- правила стирки и кипячения пеленок.

Обучающиеся должны уметь:

- правильно подбирать одежду, обувь и аксессуары;
- правильно выполнять утюжку одежды в зависимости от свойств ткани;
- стирать и кипятить пеленки.

Питание.

Составление меню завтраков, обедов и ужинов на неделю. Составление месячной сметы расходов на продукты питания, в соответствии с недельным меню. Полноценное питание грудных младенцев, дошкольников, подростков.

Технология рационального приготовления обеда из трех блюд: первое - на мясном или рыбном бульоне, второе – с использованием мяса или рыбы из бульона, третье – выпечка: пироги, пирожные, торт. Виды праздничного стола: традиционный, фуршет. Меню праздничного стола. Культура поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами. Консервирование овощей.

Практические занятия:

Составление меню на неделю.

Приготовление обеда из трех блюд.

Консервирование овощей (соления и маринады).

Выпечка: пироги, пирожные, торт.

Обучающиеся должны знать:

- технологию рационального приготовления обеда из трех блюд;
- выпечка: пироги, пирожные, торт;
- виды праздничного стола: традиционный, фуршет;
- меню праздничного стола;
- правила консервирования овощей.

Обучающиеся должны уметь:

- составлять меню на неделю;
- приготовить обед из трех блюд;
- консервировать овощи (соления и маринады);
- выпекать пироги, пирожные, торт.

Семья.

Основы семейных взаимоотношений, семейные традиции, распределение и выполнение домашних обязанностей, организация досуга и отдыха в семье.

Семейная ситуация в семье учащегося. Представления учащихся об их будущих семьях.

В семье ждут ребенка: полноценное питание и здоровый образ жизни будущей мамы, спокойная семейная атмосфера – залог здоровья ребенка. Приготовление необходимых вещей для младенца (кровать, коляска, одежда, пеленки, ванночки и т.п.). Необходимость регулярного посещения женской консультации в дородовой период. Санитарно-гигиенические правила содержания детских принадлежностей для купания, детского белья, детской посуды, игрушек. Уход за грудным ребенком (купание, пеленание, одевание). Кормление грудного ребенка. Подготовка груди к кормлению ребенка при грудном вскармливании. Подготовка посуды для кормления ребенка при искусственном вскармливании. Режим дня грудного ребенка. Значение прогулок на воздухе для здоровья ребенка. Необходимость регулярного посещения детского врача. Культура поведения в женской консультации и в детской поликлинике.

Практические занятия:

Уход за грудным ребенком (на кукле): кормление, пеленание, подмывание и т.д.

Обучающиеся должны знать:

- основы семейных взаимоотношений;
- список необходимых вещей для младенца (кровать, коляска, одежда, пеленки, ванночка и т.п.);
- санитарно-гигиенические правила содержания детских принадлежностей для купания, детского белья, детской посуды, игрушек;
- правила ухода за грудным ребенком (купание, пеленание, одевание);
- кормление грудного ребенка;
- режим дня грудного ребенка.

Обучающиеся должны уметь:

- выполнять уход за грудным ребенком.

Культура общения.

Поведение юноши по отношению к девушке. Знаки внимания, которые юноша может проявлять по отношению к понравившейся ему девушке. Поведение девушки по отношению к юноше. Правила общения девушек и юношей, предупреждающие сексуальное насилие.

Практические занятия.

Ролевые игры.

Обучающиеся должны знать:

- Правила общения девушек и юношей, предупреждающие сексуальное насилие.

Жилище.

Оборудование детской комнаты или детской зоны (отгорожена ширмой) в общей комнате. Санитарно-гигиенические требования к содержанию детской комнаты или зоны. Моющие и дезинфицирующие средства, используемые при уборке детской комнаты. Ежедневная уборка квартиры в полном объеме: прихожая, жилые комнаты, кухня, санузел, ванная. Последовательность уборки. Пользование бытовыми электроприборами для уборки квартиры. Моющие средства, используемые при уборке квартиры в полном объеме.

Практические занятия:

Уборка квартиры.

Пользование бытовыми электроприборами моющими средствами для уборки квартиры.

Обучающиеся должны знать:

- санитарно-гигиенические требования к содержанию детской комнаты или зоны;
- моющие и дезинфицирующие средства, используемые при уборке детской комнаты;
- последовательность ежедневной уборки квартиры в полном объеме: прихожая, жилые комнаты, кухня, санузел, ванная;
- правила пользования бытовыми электроприборами для уборки квартиры.
- моющие средства, используемые при уборке квартиры в полном объеме.

Обучающиеся должны уметь:

- производить ежедневную уборку квартиры в полном объеме;
- пользоваться бытовыми электроприборами моющими средствами для уборки квартиры.

Транспорт.

Водный транспорт. Виды водного транспорта. Речной вокзал. Расписание. Порядок приобретения билетов, стоимость проезда в зависимости от класса. Правила поведения на водном транспорте.

Воздушный транспорт. Аэровокзал и аэропорт, их назначение. Расписание. Порядок приобретения билетов, их стоимость в зависимости от класса. Порядок оформления билетов перед вылетом. Порядок посадки в самолет. Сервис, предоставляемый пассажиру авиакомпанией. Правила поведения в салоне самолета.

Такси. Виды такси: пассажирское и грузовое. Заказ такси по телефону. Стоимость проезда, порядок оплаты. Обязанности водителя такси. Обязанности пассажира. Культура общения пассажира с водителем. Опасность использования частного транспорта.

Обучающиеся должны знать:

- виды водного транспорта. Назначение речного вокзала. Расписание. Порядок приобретения билетов, стоимость проезда в зависимости от класса. Правила поведения на водном транспорте;

- аэровокзал и аэропорт, их назначение. Расписание. Порядок приобретения билетов, их стоимость в зависимости от класса. Порядок оформления билетов перед вылетом. Порядок посадки в самолет. Правила поведения в салоне самолета;

Виды такси: пассажирское и грузовое. Заказ такси по телефону. Стоимость проезда, порядок оплаты. Опасность использования частного транспорта.

Обучающиеся должны уметь:

- приобрести билет;
- пользоваться расписанием.

Торговля.

Повторение пройденного материала.

Комиссионные магазины. Торговля уцененными товарами в обычных магазинах (распродажа). Магазины «секондхенд». Скупка вещей у населения. Ломбард. Правила получения ссуды под залог и хранения вещей в ломбарде. Целесообразность пользования ломбардом.

Средства связи.

Повторение: виды связи. Пейджинговая связь. Сотовая связь. Назначение, стоимость услуг. Денежные переводы (телеграфный перевод). Заполнение бланков телеграфного перевода для отправления или получения. Стоимость услуги. Порядок получения пенсии по почте.

Практические занятия:

- заполнение бланка для отправления или получения телеграфного денежного перевода.

Обучающиеся должны знать:

- порядок оформления отправления или получения телеграфного денежного перевода.

Обучающиеся должны уметь:

- оформить отправление или получение телеграфного денежного перевода.

Медицинская помощь.

Страховой медицинский полис, порядок получения, его назначение. Листок нетрудоспособности. Порядок получения и предъявления по месту работы или учебы. Женская консультация. Ее назначение. Порядок записи на прием. Детская консультация. Ее назначение. Порядок записи на прием. Газетные объявления об оказании платных медицинских услуг. Целители, знахари, экстрасенсы. Рекомендации по обращению за медицинской помощью по газетным и рекламным объявлениям.

Обучающиеся должны знать:

- назначение страхового медицинского полиса, порядок его получения;
- листок нетрудоспособности;
- порядок его получения и предъявления по месту работы или учебы.

Предприятия бытового обслуживания.

«Прокат», его назначение, виды услуг. Порядок обращения и получения вещи на прокат. Целесообразность пользования прокатом вещей. Бюро или фирма «Ремонт квартир» - назначение, виды услуг. Порядок обращения и оформления заказа. Культура общения с работниками предприятий службы быта (приемщик заказа, работники, выполняющие заказ).

Практические занятия:

Ролевые игры.

Обучающиеся должны знать:

- назначение и виды услуг «Проката»;

- порядок обращения и получения вещи на прокат;
- целесообразность пользования прокатом вещей;
- бюро или фирма «Ремонт квартир»- назначение, виды услуг;
- порядок обращения и оформления заказа.

Обучающиеся должны уметь:

- обратиться с просьбой, вопросом к приемщику заказа в службе быта.

Бюджет семьи.

Расходы на удовлетворение культурных потребностей членов семьи и на некоторые текущие расходы (билеты в кино, театр, на стадион, проезд, предметы личной гигиены, ремонт обуви, сантехники и т.д.)

Сбережения. Облигации как вид сбережения. Лотереи, целесообразность участия в них. Кредит. Банковские ссуды, их виды, условия. Порядок получения банковской ссуды. Льготы по налогообложению в связи со строительством жилья или приобретением недвижимого имущества.

Практические занятия:

Составление расходов бюджета семьи с учетом расходов на удовлетворение культурных потребностей членов семьи и на некоторые текущие расходы (билеты в кино, театр, на стадион, проезд, предметы личной гигиены, ремонт обуви, сантехники и т.д.)

Обучающиеся должны знать:

- иметь представление об облигациях, кредитах, ссудах, налоговых льготах.

Обучающиеся должны уметь:

- составить приблизительный план расходов бюджета семьи.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА «Социально-бытовая адаптация»

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации рабочей программы предмета имеется учебный кабинет.

Оснащение кабинета:

Мойка- 1

Электроплита «Gefest»- 1 шт.

Холодильник «Exqvisit»- 1шт.

Кухонный стол -1шт.

Стол учителя -1 шт.

Ученические столы и стулья -4 комплекта

Мягкие стулья- 5шт.

Настенная доска- 1шт.

Мебель – стенка- 1шт.

Микроволновая печь «LG»-1шт.

Кухонный гарнитур - 1шт.

Мягкая мебель - 1шт.

Пылесос «DAEVOO»- 1шт.

Компьютер «Mac» -1шт.

Стиральная машина «ZanussiFA 822»- 1шт.

Швейная машина «Leader»- 1шт.

Утюг «Delta»- 2шт.

3.2.Методическое обеспечение учебного процесса.

Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида: Пособие для учителя/ Под ред. А.М.Щербаковой. - М.: Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2016

8. ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА «СОЦИАЛЬНО-БЫТОВАЯ АДАПТАЦИЯ»

Критерии и нормы оценки знаний обучающихся

Система оценивания в конце изучения каждой темы предусматривает тестирование, устные опросы, самостоятельные и практические работы.

Исходя из поставленных целей и возрастных особенностей обучающихся, необходимо учитывать:

- правильность и осознанность изложения материала, полноту раскрытия понятий, правильность выполнения практических работ;
- самостоятельность ответа;
- умение переносить полученные знания на практику.

Оценка	% выполнения заданий
удовлетворительно	35 – 50%
хорошо	50 – 65%
очень хорошо	свыше 65%

Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»

**РАССМОТРЕНА И
ПРИНЯТА**
на заседании
педагогического совета
Протокол № 6 от
« 07» июня 2023 г.

УТВЕРЖДЕНА:
Приказ ОКОУ Директор
« Тёткинская школа-интернат»
№ 22/2 от «05» июля 2023 г.
_____ Бабкина Н.Н.

**Рабочая программа
предмета «Адаптивная физическая культура»
основной адаптированной образовательной программы профессионального обучения –
программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675
« Повар»**

Рабочая программа предмета разработана на основе нормативных документов:

- ФЗ № 273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г;
- Профессионального стандарта по профессии 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610 н;
- Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322) России 08.08.2013 N 29322) с учетом требований регионального рынка труда, регламентирующих содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся;
- Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 (ред. от 27.10.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказа Минтруда России от 04.08.2014 N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"";
- ОАОП ПО ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» ;
- Положения о рабочих программах профессионального обучения - программах профессиональной подготовки;
- Учебного плана ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» на 2023-2024 учебный год.

Программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация- разработчик- Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья».

Разработчик: Штарлаков Александр Валентинович, учитель физкультуры ОКОУ

« Тёткинская школа-интернат».

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа предмета является частью основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар».

1.2. Место предмета в структуре программы профессионального обучения: Предмет входит в адаптационный цикл теоретического обучения.

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

Цель предмета: укрепление здоровья обучающихся, улучшение их физической подготовленности.

Задачи предмета:

- укрепление здоровья обучающихся, содействие нормальному физическому развитию;
- коррекция и компенсация нарушений физического развития;
- обучение выполнению доступных видов упражнений;
- поддержание устойчивости физической работоспособности;
- формирование стремления заниматься физическими упражнениями;
- формирование, развитие и совершенствование двигательных умений и навыков;
- развитие у учащихся основных физических качеств, привитие устойчивого отношения к занятиям по физкультуре.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать:

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

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 138 часов, в том числе:
практической работы обучающегося 138 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА

«Адаптивная физическая культура»

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	138
в том числе:	
10 класс	70
11 класс	68

**2.2. Календарно-тематическое планирование предмета
«Адаптивная физическая культура»**

10 класс

№ п/п	Тема урока	Кол – во часов
1	Правила поведения в физкультурном зале. ТБ. Подготовка спортивной формы к занятиям.	1
2	Медленный бег в равномерном темпе до 4 мин.	1
3	Бег широким шагом на носках по прямой. Бег на скорость 60 м с высокого старта.	1
4	Бег с преодолением малых препятствий (набивные мячи, полосы шириной до 50 см).	1
5	Прыжки через скакалку на месте в различном темпе.	1
6	Прыжки через скакалку, продвигаясь вперед произвольно.	1
7	Прыжки произвольным способом (на двух и одной ноге) через набивные мячи.	1
8	Освоение навыков метания. Метание мяча в цель.	1
9	Метание теннисного мяча на дальность с одного шага по коридору шириной 15 м.	1
10	Переноска грузов и передача предметов. Передача предметов над головой и между ног.	1
11	Передача набивных мячей в колонне, шеренге, по кругу.	1
12	Упражнения для развития пространственно-временной дифференцировки и точности движений. Прыжок в высоту до определенного ориентира.	1
13	Прыжок в обозначенное место.	1
14	Переползание на четвереньках по гимнастической скамейке с закрытыми глазами.	1
15	Основы знаний. Названия гимнастических снарядов.	1
16	Понятие о правильной осанке.	1
17	Гимнастика. Строевые упражнения.	1
18	ОРУ без предметов.	1
19	Построение в колонну, шеренгу по инструкции учителя.	1
20	Повороты на месте (направо, налево) под счет. Размыкание и смыкание приставными шагами.	1
21	Перестроение из колонны по одному в колонну по два.	1
22	Выполнение команд. «Равняйся!». «Смирно!». «Вольно!». «На месте шагом марш!». «Шагом марш!». «Бегом марш!». «Класс, стой!».	1
23	ОРУ без предметов: упражнения на дыхание; упражнения для развития мышц кистей рук и пальцев.	1
24	Основные положения и движения рук, ног, туловища, головы.	1
25	Упражнения для формирования правильной осанки.	1
26	ОРУ с предметами. Лазание и перелезание.	1
27	Упражнения с гимнастическими палками. Упражнения с большими обручами.	1

28	Упражнения с большими мячами. Упражнения с набивными мячами.	1
29	Лазание по гимнастической стенке, вверх, вниз. Лазание по гимнастической стенке в стороны приставными шагами	1
30	Лазание с опорой на стопы и кисти рук по наклонной гимнастической стенке.	1
31	Подлезание под препятстви евысотой 60—70 см. Перелезание через препятствие высотой 50 см.	1
32	Вис на канате с помощью рук и ног сидя на узле.	1
33	Основы знаний. Одежда и обувь лыжника.	1
34	Правила поведения на уроках лыжной подготовки. ТБ	1
35	Лыжная подготовка. Строевые упражнения с лыжами.	1
36	Строевые упражнения с лыжами. Построение в одну шеренгу с лыжами.	1
37	Выполнение команд: «Становись!», «Разойдись!». Прикрепление лыж к обуви, снятие лыж.	1
38	Передвижение по лыжне без палок.	1
39	Передвижение по лыжне без палок. Закрепление	1
40	Скользкий шаг. Передвижение на лыжах друг за другом по учебной лыжне скользящим шагом.	1
41	Передвижение на лыжах скользящим шагом.	1
42	Передвижение на лыжах друг за другом по учебной лыжне скользящим шагом. Закрепление	1
43	Передвижение на лыжах 0,3—0,5 км. Передвижение на лыжах 0,3—0,5 км произвольным способом.	1
44	Поворот «переступанием». Поворот на месте «переступанием» вокруг носков лыж.	1
45	Поворот на месте «переступанием» вокруг носков лыж. Закрепление	1
46	Игры на снегу. «Снежком по мячу». «Снежки». «Попади в цель».	1
47	Упражнения в равновесии. Равновесие на одной ноге со сменой положения руки и другой ноги.	1
48	Ходьба по гимнастической скамейке с доставанием предмета с пола в приседе и с наклоном.	1
49	Поворот кругом переступанием на гимнастической скамейке.	1
50	Ходьба по наклонной доске: один конец на полу, другой на высоте 50-60 см.	1
51	Ходьба по рейке гимнастической скамейки. Расхождение вдвоем поворотом при встрече на полу.	1
52	Игры с элементами общеразвивающих упражнений. «Море волнуется»	1
53	Игры с элементами общеразвивающих упражнений. «Светофорчики».	1
54	Коррекционные игры.	1
55	Подвижные игры. «Узнай по голосу». «Светофор».	1

56	Подвижные игры. «Повтори, не ошибись». «Что пропало?».	1
57	Подвижные игры.«Запомни порядок». «Слушай сигнал». «Космонавты».	1
58	Основы знаний.Значение утренней зарядки. Правила безопасности на уроках подвижных игр.	1
59	Подвижные игры. Игры с бегом. «Кто быстрее».	1
60	Подвижные игры. Игры с бегом. «Найди место». «Все в домик».	1
61	Эстафеты. Линейные эстафеты.	1
62	Встречные эстафеты.	1
63	Эстафеты с передачей эстафетной палочки.	1
64	Игры с прыжками. «Волк во рву».	1
65	Игры с прыжками. «Овцы в загоне».	1
66	Коррекционные игры.Игры с бросанием, ловлей и метанием.	1
67	Игры с бросанием, ловлей и метанием. «Послушай и запомни»	1
68	Коррекционные игры. «Поймай мяч». «Обгони мяч».	1
69	Зачет. Бег широким шагом на носках по прямой. Бег на скорость 60 м с высокого старта.	1
70	Зачет. Бег с преодолением малых препятствий (набивные мячи, полосы шириной до 50 см).	1
Всего		70

11 класс

№ п/п	Тема урока	Кол – во часов
1	Основы знаний. Правила поведения на уроках физкультуры.	1
2	Лёгкая атлетика. Освоение навыков бега. Освоение навыков бега.	1
3	Освоение навыков бега. Медленный бег до 3 мин.	1
4	Специальные беговые упражнения: бег с подниманием бедра, захлестыванием голени, семенящий бег.	1
5	Быстрый бег на месте до 10 секунд у неподвижной опоры.	1
6	Бег в чередовании с ходьбой. Челночный бег.	1
7	Освоение навыков прыжков. Прыжки с продвижением вперед на отрезке 15 м.	1
8	Прыжки через скакалку.	1
9	Прыжки в длину с разбега без учета места отталкивания.	1
10	Прыжки в высоту с прямого разбега способом «согнув ноги».	1
11	Прыжки на одной ноге с продвижением вперед на отрезке 10 м.	1
12	Освоение навыков метания. Метание мяча с места в цель.	1
13	Метание теннисного мяча на дальность отскока от баскетбольного щита.	1
14	Метание теннисного мяча на дальность с места.	1
15	Переноска грузов и передача предметов. Передача большого мяча в колонне по одному между ног.	1
16	Передача набивных мячей в шеренге, по кругу. Коллективная переноска гимнастических снарядов.	1
17	Упражнения для развития пространственно-временной	1

	дифференцировки и точности движений.	
18	Перестроение из круга в квадрат по ориентирам. Ходьба до различных ориентиров.	1
19	Повороты направо, налево без контроля зрения. Принятие исходных положений рук с закрытыми глазами по инструкции учителя.	1
20	Сгибание и разгибание туловища до определенной высоты по ориентирам (стоя и лежа) с контролем зрения и воспроизведение упражнения с закрытыми глазами.	1
21	Ходьба вперед: одна нога идет по гимнастической скамейке, другая по полу.	1
22	Прыжок в высоту доопределенного ориентира. Прыжок в глубину в обозначенное место.	1
23	Основы знаний. Понятие о правильной осанке. Значение утренней зарядки.	1
24	Гимнастика. Построение в колонну, шеренгу по инструкции учителя.	1
25	Повороты на месте (направо, налево) под счет.	1
26	Перестроение из колонны по одному в колонну по два через середину зала в движении с поворотом. «Равняйся!»; «Смирно!». «Вольно!». «На месте шагом марш!». «Шагом марш!». «Бегом марш!». «Класс, стой!».	1
27	ОРУ без предметов. Упражнения на дыхание.	1
28	Упражнения для развития мышц кистей рук и пальцев. Размыкание и смыкание приставными шагами.	1
29	Основные положения и движения рук, ног, туловища, головы; упражнения для укрепления мышц туловища.	1
30	Основы знаний. Одежда и обувь лыжника. Правила поведения на уроках лыжной подготовки.	1
31	Лыжная подготовка. Строевые упражнения с лыжами. Построение в одну шеренгу с лыжами. Выполнение команд: «Становись!», «Разойдись!».	1
32	Прикрепление лыж к обуви, снятие лыж.	1
33	Передвижение по лыжне без палок.	1
34	Передвижение по лыжне без палок. Закрепление	1
35	Ступающий шаг. Передвижение на лыжах ступающим шагом.	1
36	Скользкий шаг. Передвижение на лыжах друг за другом по учебной лыжне скользящим шагом	1
37	Передвижение на лыжах друг за другом по учебной лыжне скользящим шагом	1
38	Передвижение на лыжах 0,3—0,5 км произвольным способом.	1
39	Поворот «переступанием». Поворот на месте «переступанием» вокруг носков лыж.	1
40	Поворот на месте «переступанием» вокруг носков лыж.	1
41	Игры на снегу. «Снежком по мячу». «Снежки». «Попади в цель».	1
42	Подвижные игры. «Узнай по голосу».	1
43	Подвижные игры. «Светофор». «Повтори, не ошибись».	1

44	Подвижные игры. «Что пропало?». «Найди предмет»	1
45	Подвижные игры. «Запомни порядок». «Слушай сигнал». «Космонавты».	1
46	ОРУ с предметами. Лазание и перелезание. Упражнения с гимнастическими палками.	1
47	Упражнения с обручами. Упражнения с мячами.	1
48	Упражнения с набивными мячами. Лазание по гимнастической стенке, вверх, вниз разными способами.	1
49	Лазание по гимнастической стенке в стороны приставными шагами.	1
50	Лазание, по наклонной гимнастической скамейке вверх и вниз с опорой на колени и, держась руками за края скамейки с переходом на гимнастическую стенку (угол наклона скамейки 20—30°).	1
51	Перелезание через препятствие высотой 30см.	1
52	Упражнения в равновесии. Ходьба по гимнастической скамейке с различным положением рук, на носках.	1
53	Ходьба по гимнастической скамейке с доставанием предмета с пола в приседе.	1
54	Ходьба по наклонной доске: один конец на полу, другой на высоте 50—60 см.	1
55	Ходьба по рейке гимнастической скамейки.	1
56	Игры с элементами общеразвивающих упражнений. «Шишки, желуди, орехи».	1
57	Игры с элементами общеразвивающих упражнений. «Мяч соседу». «Перетягивание в парах».	1
58	Основы знаний. Значение утренней зарядки. Правила безопасности на уроках подвижных игр.	1
59	Подвижные игры. Игры с бегом. «Кто обгонит». «Пустое место».	1
60	Игры с бегом. «Бездомный заяц». «Кто быстрее?».	1
61	Игры с прыжками. «Волк во рву». «Два мороза».	1
62	Игры с прыжками. «Прыжки по полоскам». «Точный прыжок».	1
63	Эстафеты. Линейные эстафеты.	1
64	Встречные эстафеты.	1
65	Эстафеты с передачей эстафетной палочки.	1
66	Игры с бросанием, ловлей и метанием. «Подвижная цель». «Обгони мяч». «Метко в цель».	1
67	Игры с бросанием, ловлей и метанием. «Зоркий глаз». «Гонка мячей по кругу». «Мяч среднему». «Попади в цель».	1
68	Итоговое занятие.	1
Всего		68

2.3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА «Адаптивная физическая культура»

10 класс

Основы знаний. Правила поведения в физкультурном зале. Подготовка спортивной формы к занятиям. Названия гимнастических снарядов. Понятие о правильной осанке. Одежда и обувь лыжника. Правила поведения на уроках лыжной подготовки.

Значение утренней зарядки. Правила безопасности на уроках подвижных игр.

Гимнастика.

Строевые упражнения. Построение в колонну, шеренгу по инструкции учителя. Повороты на месте (направо, налево) под счет. Размыкание и смыкание приставными шагами.

Перестроение из колонны по одному в колонну по два.

Выполнение команд. «Равняйся!». «Смирно!». «Вольно!». «На месте шагом марш!». «Шагом марш!». «Бегом марш!». «Класс, стой!».

ОРУ без предметов.

Упражнения на дыхание. Упражнения для развития мышц кистей рук и пальцев. Основные положения и движения рук, ног, туловища, головы. Упражнения для формирования правильной осанки. Упражнения для укрепления голеностопных суставов и стоп.

Упражнения для укрепления мышц туловища.

ОРУ с предметами.

Упражнения с гимнастическими палками. Упражнения с большими обручами. Упражнения с большими мячами. Упражнения с набивными мячами.

Лазание и перелазание. Лазание по гимнастической стенке, вверх, вниз. Лазание по гимнастической стенке в стороны приставными шагами. Лазание с опорой на стопы и кисти рук по наклонной гимнастической стенке. Подлезание под препятствие высотой 60—70 см. Перелезание через препятствие высотой 50 см. Вис на канате с помощью рук и ног сидя на узле.

Упражнения в равновесии. Равновесие на одной ноге со сменой положения руки и другой ноги. Ходьба по гимнастической скамейке с доставанием предмета с пола в приседе и с наклоном. Поворот кругом переступанием на гимнастической скамейке.

Ходьба по наклонной доске: один конец на полу, другой на высоте 50—60 см. Ходьба по рейке гимнастической скамейки.

Расхождение вдвоем поворотом при встрече на полу.

Переноска грузов и передача предметов. Передача предметов над головой и между ног.

Передача набивных мячей в колонне, шеренге, по кругу.

Упражнения для развития пространственно - временной дифференцировки и точности движений. Прыжок в высоту до определенного ориентира. Прыжок в глубину в обозначенное место. Переползание на четвереньках по гимнастической скамейке с закрытыми глазами.

Лёгкая атлетика.

Освоение навыков бега. Медленный бег в равномерном темпе до 4 мин. Бег широким шагом на носках по прямой. Бег на скорость 60 м с высокого старта. Бег с преодолением малых препятствий (набивные мячи, полосы шириной до 50 см).

Освоение навыков прыжков. Прыжки через скакалку на месте в различном темпе. Прыжки через скакалку, продвигаясь вперед произвольно. Прыжки произвольным способом (на двух и одной ноге) через набивные мячи.

Освоение навыков метания. Метание мяча в цель. Метание теннисного мяча на дальность с одного шага по коридору шириной 15 м. Броски набивного мяча (1 кг) различными способами двумя руками.

Лыжная подготовка.

Строевые упражнения. Построение в одну шеренгу с лыжами. Выполнение команд: «Становись!», «Разойдись!». Прикрепление лыж к обуви, снятие лыж. Передвижение по

лыжне без палок. Передвижение на лыжах друг скользящим шагом. Передвижение на лыжах 0,3—0,5 км (за урок). Поворот на месте «переступанием» вокруг носков лыж. Игры: «Снежком по мячу», «Снежки», «Попади в цель».

Подвижные игры. «Узнай по голосу». «Светофор». «Повтори, не ошибись». «Что пропало?». «Найди предмет». «Запомни порядок». «Слушай сигнал». «Космонавты».

Коррекционные игры. «Послушай и запомни». «Поймай мяч».

Игры с элементами общеразвивающих упражнений. «Море волнуется». «Светофорчики».

Игры с бегом. «Кто быстрее». «Найди место». «Все в домик».

Игры с прыжками. «Волк во рву». «Овцы в загоне».

Игры с бросанием, ловлей и метанием. «Обгони мяч».

Эстафеты. Линейные эстафеты. Встречные эстафеты. Эстафеты с передачей эстафетной палочки.

11 класс

Основы знаний.

Правила поведения на уроках физкультуры.

Понятие о правильной осанке. Значение утренней зарядки.

Одежда и обувь лыжника. Правила поведения на уроках лыжной подготовки.

Правила безопасности на занятиях подвижными играми.

Гимнастика.

Строевые упражнения.

Построение в колонну, шеренгу по инструкции учителя.

Повороты на месте (направо, налево) под счет.

Размыкание и смыкание приставными шагами.

Перестроение из колонны по одному в колонну по два через середину зала в движении с поворотом.

Выполнение команд: «Равняйся!»; «Смирно!»; «Вольно!».

«На месте шагом марш!». «Шагом марш!». «Бегом марш!». «Класс, стой!».

ОРУ без предметов.

Упражнения на дыхание.

Упражнения для развития мышц кистей рук и пальцев.

Основные положения и движения рук, ног, туловища, головы.

Упражнения для укрепления мышц туловища.

ОРУ с предметами.

Упражнения с гимнастическими палками.

Упражнения с обручами.

Упражнения с мячами.

Упражнения с набивными мячами.

Лазание и перелезание.

Лазание по гимнастической стенке, вверх, вниз разными способами.

Лазание по гимнастической стенке в стороны приставными шагами.

Лазание, по наклонной гимнастической скамейке вверх и вниз с опорой на колени и, держась руками за края скамейки с переходом на гимнастическую стенку (угол наклона скамейки 20—30°).

Перелезание через препятствие высотой 30 см.

Упражнения в равновесии.

Ходьба по гимнастической скамейке с различным положением рук, на носках.

Ходьба по гимнастической скамейке с доставанием предмета с пола в приседе.

Ходьба по наклонной доске: один конец на полу, другой на высоте 50—60 см.

Ходьба по рейке гимнастической скамейки.
Переноска грузов и передача предметов.
Передача большого мяча в колонне по одному между ног.
Передача набивных мячей в шеренге, по кругу.
Коллективная переноска гимнастических снарядов.
Упражнения для развития пространственно - временной дифференцировки и точности движений.
Перестроение из круга в квадрат по ориентирам.
Ходьба до различных ориентиров. Повороты направо, налево без контроля зрения. Принятие исходных положений рук с закрытыми глазами по инструкции учителя. Сгибание и разгибание туловища до определенной высоты по ориентирам (стоя и лежа) с контролем зрения и воспроизведение упражнения с закрытыми глазами. Ходьба вперед: одна нога идет по гимнастической скамейке, другая по полу. Прыжок в высоту до определенного ориентира. Прыжок в глубину в обозначенное место.

Лёгкая атлетика.

Освоение навыков бега.

Медленный бег до 3 мин.

Быстрый бег на месте до 10 секунд у неподвижной опоры.

Специальные беговые упражнения: бег с подниманием бедра, захлестыванием голени, семенящий бег. Челночный бег.

Бег в чередовании с ходьбой.

Освоение навыков прыжков.

Прыжки с продвижением вперед на отрезке 15 м.

Прыжки на одной ноге с продвижением вперед на отрезке 10 м.

Прыжки в длину с разбега без учета места отталкивания.

Прыжки в высоту с прямого разбега способом «согнув ноги».

Прыжки через скакалку.

Освоение навыков метания.

Метание мяча с места в цель.

Метание теннисного мяча на дальность отскока от баскетбольного щита.

Метание теннисного мяча на дальность с места.

Лыжная подготовка.

Строевые упражнения с лыжами.

Построение в одну шеренгу с лыжами.

Выполнение команд: «Становись!», «Разойдись!». Прикрепление лыж к обуви, снятие лыж.

Передвижение по лыжне без палок. Передвижение на лыжах ступающим шагом.

Передвижение на лыжах друг за другом по учебной лыжне скользящим шагом.

Передвижение на лыжах 0,3—0,5 км (за урок).

Игры: «Снежком по мячу», «Снежки».

Игры.

Подвижные игры.

«Узнай по голосу». «Светофор». «Повтори, не ошибись». «Что пропало?». «Найди предмет».

«Запомни порядок». «Слушай сигнал». «Космонавты».

Игры с бегом.

«Кто обгонит», «Пустое место», «Бездомный заяц», «Кто быстрее?».

Игры с прыжками.

«Волк во рву», «Два мороза», «Прыжки по полоскам», «Точный прыжок».

Игры с бросанием, ловлей и метанием.

«Подвижная цель», «Обгони мяч», «Метко в цель», «Зоркий глаз», «Гонка мячей по кругу», «Мяч среднему», «Попади в цель».

Игры с элементами общеразвивающих упражнений.

«Шишки, желуди, орехи», «Мяч соседу», «Перетягивание в парах».

Эстафеты.

Линейные эстафеты.

Встречные эстафеты.

Эстафета по кругу с передачей эстафетной палочки.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

«Адаптивная физическая культура»

3.1. Материально-техническое обеспечение

В образовательном учреждении имеется спортивно-тренажёрный зал, соответствующее спортивное оборудование, спортивная площадка.

Спортивный инвентарь:

Спортивно-тренажёрный зал

Шведская стенка – 3 шт.

Теннисные столы - 3 шт.

Гимнастические стенки – 4 шт.

Тренажеры – 5 шт.

Козел гимнастический – 1 шт.

Скамейки гимнастические – 4 шт.

Мостик подкидной – 2 шт.

Канат для перетягивания – 1 шт.

Боксерская груша – 1 шт.

Обручи гимнастические – 10 шт.

Спортивная площадка:

Льжи – 10 шт.

Лыжные палки – 15 пар

Коньки – 17 шт.

Роликовые коньки- 3 пары

Велосипеды- 3 шт.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА

«АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

Таблица овладения обучающимися программы «Адаптивная физическая культура»

10 класс

Ф.И. обуч.	КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ																					
	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11	
	нг	кг	нг	кг	нг	кг	нг	кг	нг	кг	нг	кг	нг	кг	нг	кг	нг	кг	нг	кг	нг	кг

Баллы		В		С		Н		НФ	
нг	кг	нг	кг	нг	кг	нг	кг	нг	кг

Баллы		В		С		Н		НФ	
нг	кг	нг	кг	нг	кг	нг	кг	нг	кг

Условные обозначения:

1. Умение выполнять быстрый бег на месте до 10 секунд у неподвижной опоры.
2. Умение выполнять специальные беговые упражнения.
3. Умения выполнять прыжки в длину с разбега без учета места отталкивания.
4. Умение выполнять прыжки в высоту с прямого разбега способом «согнув ноги».
5. Умение выполнять метание мяча с места в цель.
6. Умение выполнять повороты направо, налево без контроля зрения.
7. Умение выполнять перестроение из круга в квадрат по ориентирам.
8. Умение выполнять упражнения в лазании и перелазании.
9. Умение выполнять упражнения в равновесии.
10. Умение ходить по наклонной доске.
11. Умение передвигаться на лыжах друг за другом по учебной лыжне скользящим шагом.

Критерии:

- 1б. - отсутствие сформированных критериев;
- 2б. - слабо сформированные критерии;
- 3б. - неустойчиво сформированные критерии;
- 4б. - сформированные критерии;
- 5б. - самостоятельно использует полученные знания, умения, навыки в жизни.

Уровни оценивания:

Высокий (В) - 38 - 55 баллов;
Средний (С) - 19 - 37 баллов;
Низкий (Н) - 18 баллов;
Несформированный - 17 и ниже.

нг- начало года

кг- конец года

2. Таблица овладения обучающимися программой по предмету «Адаптивная физическая культура»

11 класс

Всего	Результаты анализа освоения программы			
	высокий	средний	низкий	несформированный
Кол. чел/%	Кол. чел/%	Кол. чел/%	Кол. чел/%	Кол. чел/%

2.2. Рабочие программы учебных предметов специального цикла

Специальный цикл состоит из учебных предметов:

Основы микробиологии, санитарии и гигиены

Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Оборудование предприятия общественного питания

Кулинария

Основы калькуляции и счёта

Организация производства предприятий общественного питания

Охрана труда

Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»

**РАССМОТРЕНА И
ПРИНЯТА**
на заседании
педагогического совета
Протокол № 6 от
«07» июня 2023 г.

УТВЕРЖДЕНА:
Приказ ОКОУ Директор
« Тёткинская школа-интернат»
№ 22/2 от «05» июля 2023 г.
_____ Бабкина Н.Н.

**Рабочая программа
предмета «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»**

Рабочая программа предмета разработана на основе:

- ФЗ № 273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г;
 - Профессионального стандарта по профессии 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610 н;
 - Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322) России 08.08.2013 N 29322) с учетом требований регионального рынка труда, регламентирующих содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся;
 - Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 (ред. от 27.10.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
 - Приказа Минтруда России от 04.08.2014 N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
 - Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"";
 - ОАОП ПО ОКОУ «Тёткинская школа-интернат»;
 - Положения о рабочих программах профессионального обучения - программах профессиональной подготовки;
 - Учебного плана ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» на 2023-2024 учебный год.
- Программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.
- Организация- разработчик- Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья».

Разработчик: Горбунова Оксана Викторовна, учитель 1 квалификационная категория, ОКОУ «Тёткинская школа-интернат».

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа предмета является частью основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар».

1.2. Место предмета в структуре программы профессионального обучения: Предмет входит в специальный цикл теоретического обучения.

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

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

- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.

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

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 69 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА

«Основы микробиологии, санитарии и гигиены»

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	1

2.2. Календарно-тематическое планирование предмета

«Основы микробиологии, санитарии и гигиены»

Наименование разделов и тем	Тема урока	Количество часов	Дата проведения урока	
			По плану	Фактич.
1	2	3		
Раздел 1. Основы микробиологии.	Содержание учебного материала	23		
	Теоретические занятия	23		
	1-2. Понятие о микроорганизмах. Морфология микроорганизмов.	2		
	3-4. Физиология микроорганизмов.	2		
	5-6. Микробиология основных пищевых продуктов.	2		
	7-8. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.	2		

	9-10.Распространение микробов в природе.	2		
	11-12.Микробиология мяса и мясопродуктов.	2		
	13.Контрольная работа	1		
	14-15.Микробиология рыбы и рыбных продуктов.	2		
	16-17.Микробиология стерилизованных баночных консервов.	2		
	18-19.Микробиология молока и молочных продуктов.	2		
	20-21.Микробиология пищевых жиров, яиц и яичных продуктов.	2		
	22-23.Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки, зернопродуктов.	2		
Раздел 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания	Содержание учебного материала	15		
	Теоретические занятия	13		
	24-25.Пищевые инфекционные заболевания. Острые кишечные инфекции.	2		
	26-27.Меры предупреждения острых кишечных инфекций.	2		
	28-29.Пищевые отравления.	2		
	30. Контрольная работа	1		
	31-32.Меры по предупреждению стафилококкового отравления.	2		
	33-34.Пищевые отравления немикробного происхождения.	2		
	35-36.Глистные заболевания.	2		
	Практические занятия	2		
	37-38.Приготовление дезинфицирующих растворов	2		
Раздел 3. Основы санитарии.	Содержание учебного материала	31		
	Теоретические занятия	31		
	39-40.Рациональная организация трудового процесса.	2		
	41-42.Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания и их предупреждение.	2		
	43-44.Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	2		
	45-46.Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.	2		
	47. Контрольная работа	1		
	48-49.Санитарные требования к устройству и содержанию	2		

	предприятий общественного питания.			
	50-53. Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания.	4		
	54-55. Санитарные требования к оборудованию.	2		
	56-57. Санитарные требования к мебели зала.	2		
	58-59. Санитарные требования к инвентарю и инструментам.	2		
	60-61. Санитарные требования к кухонной посуде и таре.	2		
	62-63. Санитарные требования к столовой посуде.	2		
	64. Контрольная работа	1		
	65-66. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов.	2		
	67-68. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд.	2		
	69. Итоговая контрольная работа.	1		
Всего		69		

2.3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

«Основы микробиологии, санитарии и гигиены»

Понятие о микроорганизмах. Морфология микроорганизмов. Физиология микроорганизмов. Микробиология основных пищевых продуктов. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Микробиология мяса и мясопродуктов. Микробиология рыбы и рыбных продуктов. Микробиология стерилизованных баночных консервов. Микробиология молока и молочных продуктов. Пищевые инфекционные заболевания. Острые кишечные инфекции. Меры предупреждения острых кишечных инфекций. Пищевые отравления. Меры по предупреждению стафилококкового отравления.

Пищевые отравления немикробного происхождения. Глистные заболевания. Рациональная организация трудового процесса. Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания и их предупреждение. Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания. Санитарные требования к оборудованию. Санитарные требования к мебели зала. Санитарные требования к инвентарю и инструментам. Санитарные требования к кухонной посуде и таре. Санитарные требования к столовой посуде. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд. Микробиология пищевых жиров, яиц и яичных продуктов. Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки, зернопродуктов.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

«Основы микробиологии, санитарии и гигиены»

3.1. Материально – техническое обеспечение

Для реализации программы предмета имеется учебный кабинет, который оснащен следующим необходимым оборудованием:

Компьютер;

Плакаты;

Комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов освоения дисциплины.

Перечень оборудования и его количество

Комплект для украшения шоколадом и глазурью-1, разделочная доска из мрамора-1, интерактивный комплект-1, МФУ-1, ноутбук-1, доска магнитно-маркерная-1, стеллаж для посуды-1, стол овальный для занятий/дегустации-1, комплекты ножей- 3, тарелка- 12, тарелка глубокая -12, миски -10, сковорода блинная для индукционных плит -3, сковорода с крышкой для индукционных плит -3, сотейник для индукционных плит-6, набор кастрюль-3, стеллаж угловой открытый с закругленными полками-2, шкаф угловой комбинированный- 1, стол учителя-1, стул полумягкий офисный для учителя-1, сервировочный стол на колесах-1, стул кухонный -8, кухонный гарнитур-1, термометр кулинарный- 1, стол производственный- 6, раковина двухсекционная-1, фритюрница-1, соковыжималка-1, тостер-1, микроволновая печь-1, мультиварка-1, холодильник (многокамерный)-1, водонагреватель-1, чайник электрический-1, кухонный комбайн-1, весы электрические -1, гастроемкость -8, плита электрическая трехконфорочная -1, плита индукционная -1, посудомоечная машина -1, подставка под пароконвектомат -1, пароконвектомат -1, миксер планетарный с тестомесом-1.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Микробиология, физиология питания, санитария. А.Н. Мартинчик. Издательство Академия, 2016.

Дополнительные источники:

1. Химический состав пищевых продуктов. Москва.
2. Закон РФ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 19 апреля 1991 г.
3. Закон РФ «Об охране окружающей природной среды» 19.12.1991 г.
4. Закон РФ «О сертификации продукции и услуг» 10.06.1993 г. № 5151 – 1.
5. Санитарные правила для предприятий общественного питания.
6. Санитарные правила «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов». Госсанэпиднадзор Москва – 1992 г.
7. Положение о Государственной санитарно – эпидемиологической службе РФ. Утверждено Правительством РФ 05.06.94 г. № 625.
8. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы Сан ПИН.

Интернет-ресурсы:

otherreferats.allbest.ru»

microbiology.ucoz.org»

9. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

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

<i>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
Умения:	
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания	- оценка выполнения практических работ; - оценка выполнения тестовых заданий.
Знания:	
- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	- оценка выполнения практических работ; - оценка выполнения тестовых заданий.

Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»

«Рассмотрена и принята»
на заседании педагогического
совета
Протокол № 6 от
07.06.2023 г.

«Утверждаю»
Директор ОКОУ «Тёткинская
школа-интернат»
_____/Бабкина Н.Н./
Приказ № 22/2 от 05.07.2023г

**Рабочая программа учебного
предмета «Физиология питания с основами товароведения
продовольственных товаров»**
основной адаптированной образовательной программы профессионального обучения –
программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар»

Рабочая программа предмета разработана на основе:

- ФЗ № 273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г.;
 - Профессионального стандарта по профессии 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610 н;
 - Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322) России 08.08.2013 N 29322) с учетом требований регионального рынка труда, регламентирующих содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся;
 - Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 (ред. от 27.10.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
 - Приказа Минтруда России от 04.08.2014 N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
 - Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"";
 - ОАОП ПО ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» ;
 - Положения о рабочих программах профессионального обучения - программах профессиональной подготовки;
 - Учебного плана ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» на 2023-2024 учебный год.
- Программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.
- Организация разработчик - Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья».

Разработчик: Горбунова Оксана Викторовна, учитель 1 квалификационная категория, ОКОУ «Тёткинская школа-интернат».

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа предмета является частью основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар».

1.2. Место предмета в структуре программы профессионального обучения: Предмет входит в специальный цикл теоретического обучения.

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

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

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

- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;

- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

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

- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 69 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА

«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

10 класс

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	69
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	69
в том числе:	
практические занятия	26

2.2. Календарно-тематическое планирование предмета

«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

10 класс

Наименование разделов и тем	Тема урока	Количество часов	Дата проведения урока	
			По плану	Фактич.

1	2	3	4	5
Тема 1.1. Общие сведения о пищевых продуктах.	Содержание учебного материала	13		
	Теоретические занятия	8		
	1-4.Пищевые вещества и их назначение. Жиры, белки, углеводы.	4		
	5-6.Пищевые вещества и их назначение. Витамины, минеральные вещества и вода.	2		
	7-8.Суточный расход энергии.	2		
	Практические занятия.	5		
	9-10. Решение задач по расчету энергетической ценности продовольственных товаров	2		
	11-12. Составление рациона питания для обучающихся.	2		
	13.Контрольная работа	1		
Тема 1.2. Овощи и фрукты.	Содержание учебного материала	10		
	Теоретические занятия	4		
	14-15.Ассортимент и характеристика основных видов овощей, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	2		
	16-17.Ассортимент и характеристика основных видов фруктов, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	2		
	Практические занятия.	6		
	18-19.Распознавание ассортимента и оценка качества овощей.	2		
	20-21.Распознавание ассортимента и оценка качества фруктов.	2		
	22-23.Решение задач по расчету калорийности овощных салатов.	2		
Тема 1.3. Зерно и продукты его переработки.	Содержание учебного материала	13		
	Теоретические занятия	8		
	24-27.Ассортимент и характеристика основных видов круп, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	4		
	28-29.Ассортимент и характеристика основных видов макаронных изделий, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	2		

	Практические занятия.	5		
	30-31.Распознавание ассортимента и оценка качества круп.	2		
	32.Контрольная работа	1		
	33-34.Распознавание ассортимента и оценка качества макаронных изделий.	2		
Тема 1.4	Содержание учебного материала	6		
Яйца и яичные товары.	Теоретические занятия	4		
	35-36.Характеристика яиц и яичных товаров, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	2		
	37-38. Физиологическое значение яиц в питании человека	2		
	Практические занятия.	2		
	39-40.Распознавание ассортимента и оценка качества яиц и яичных товаров.	2		
	Тема 1.5	Содержание учебного материала	6	
Рыба и рыбные товары.	Теоретические занятия	4		
	41-42.Ассортимент и характеристика основных видов свежей, охлажденной, мороженой рыбы, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	2		
	43-44. Физиологическое значение морепродуктов в питании человека.	2		
	Практические занятия.	2		
	45-46.Распознавание ассортимента и оценка качества охлажденной рыбы.	2		
		47.Контрольная работа	1	
Тема 1.6	Содержание учебного материала	21		
Мясо и мясные продукты.	Теоретические занятия	12		
	48-51.Ассортимент и характеристика основных видов мяса крупного рогатого скота, требования к качеству,	4		

	условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.			
	52-55.Ассортимент и характеристика основных видов мяса домашней птицы, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	4		
	56-57.Ассортимент и характеристика основных видов колбасных изделий, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	2		
	58-59.Мясо и мясные продукты в питании человека	2		
	Практические занятия.	9		
	60-61.Устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи.	2		
	62-63.Распознавание ассортимента и оценка качества мяса домашней птицы.	2		
	64.Контрольная работа	1		
	65-66.Распознавание ассортимента и оценка качества колбасных изделий.	2		
	67-68.Распознавание ассортимента и оценка качества мясных полуфабрикатов.	2		
	Итоговая контрольная работа	1		
Всего		69		

2.3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

Пищевые вещества и их назначение. Жиры, белки, углеводы. Пищевые вещества и их назначение. Витамины, минеральные вещества и вода. Суточный расход энергии. Ассортимент и характеристика основных видов овощей, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Ассортимент и характеристика основных видов фруктов, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Ассортимент и характеристика основных видов круп, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Ассортимент и характеристика основных видов макаронных изделий, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Характеристика яиц и яичных товаров, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Физиологическое значение яиц в питании человека.

Ассортимент и характеристика основных видов свежей, охлажденной, мороженой рыбы, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.

Физиологическое значение морепродуктов в питании человека. Ассортимент и характеристика основных видов мяса крупного рогатого скота, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Ассортимент и характеристика основных видов мяса домашней птицы, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Ассортимент и характеристика основных видов колбасных изделий, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Мясо и мясные продукты в питании человека.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

3.1. Материально – техническое обеспечение

Для реализации программы предмета имеется учебный кабинет, который оснащен следующим необходимым оборудованием:

Компьютер;

Плакаты;

Комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов освоения дисциплины.

Перечень оборудования и его количество

Комплект для украшения шоколадом и глазурью-1, разделочная доска из мрамора-1, интерактивный комплект-1, МФУ-1, ноутбук-1, доска магнитно-маркерная-1, стеллаж для посуды-1, стол овальный для занятий/дегустации-1, комплекты ножей- 3, тарелка- 12, тарелка глубокая -12, миски -10, сковорода блинная для индукционных плит -3, сковорода с крышкой для индукционных плит -3, сотейник для индукционных плит-6, набор кастрюль-3, стеллаж угловой открытый с закругленными полками-2, шкаф угловой комбинированный- 1, стол учителя-1, стул полумягкий офисный для учителя-1, сервировочный стол на колесах-1, стул кухонный -8, кухонный гарнитур-1, термометр кулинарный- 1, стол производственный- 6, раковина двухсекционная-1, фритюрница-1, соковыжималка-1, тостер-1, микроволновая печь-1, мультиварка-1, холодильник (многокамерный)-1, водонагреватель-1, чайник электрический-1, кухонный комбайн-1, весы электрические -1, гастроемкость -8, плита электрическая трехконфорочная -1, плита индукционная -1, посудомоечная машина -1, подставка под пароконвектомат -1, пароконвектомат -1, миксер планетарный с тестомесом-1.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень имеющихся учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Новикова А.М. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учеб.пособие для нач. проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2012.

Дополнительные источники информации:

1. Химический состав пищевых продуктов. Москва.
2. Закон РФ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 19 апреля 1991 г.
3. Закон РФ «Об охране окружающей природной среды» 19.12.1991 г.
4. Закон РФ «О сертификации продукции и услуг» 10.06.1993 г. № 5151 – 1.
5. Санитарные правила для предприятий общественного питания.
6. Санитарные правила «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».

Госсанэпиднадзор Москва – 1992 г.

7. Положение о Государственной санитарно – эпидемиологической службе РФ. Утверждено Правительством РФ 05.06.94 г. № 625.
8. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы Сан ПИН.
9. ОСТ 28 – 1 – 95.

Интернет-ресурсы:

dietolog.org

doctor-v.ru

tehnologiaschool.narod.ru

profobrazovanie.org

nsportal.ru

**10. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА
«ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

Контроль и оценка результатов освоения предмета «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;-Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.	<ul style="list-style-type: none">- оценка устных ответов обучающихся- оценка устных ответов обучающихся- оценка выполнения практических работ- оценка выполнения практических работ;-оценка решения задач;- оценка выполнения практических работ

Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»

«Рассмотрена и принята»
на заседании педагогического
совета
Протокол № 6 от
07.06.2023 г.

«Утверждаю»
Директор ОКОУ «Тёткинская
школа-интернат»
_____/Бабкина Н.Н./
Приказ № 22/2 от 05.07.2023 г

**Рабочая программа учебного
предмета «Оборудование предприятий общественного питания»**
основной адаптированной образовательной программы профессионального обучения –
программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар»

Рабочая программа предмета разработана на основе:

- ФЗ № 273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г;
 - Профессионального стандарта по профессии 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610 н;
 - Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322) России 08.08.2013 N 29322) с учетом требований регионального рынка труда, регламентирующих содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся;
 - Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 (ред. от 27.10.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
 - Приказа Минтруда России от 04.08.2014 N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
 - Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"";
 - ОАОП ПО ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» ;
 - Положения о рабочих программах профессионального обучения - программах профессиональной подготовки;
 - Учебного плана ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» на 2023-2024 учебный год.
- Программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.
- Организация разработчик - Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья».
- Организация- разработчик- Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья».

Разработчик: Горбунова Оксана Викторовна, учитель 1 квалификационная категория ОКОУ «Тёткинская школа-интернат».

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа предмета является частью основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар».

1.2. Место предмета в структуре программы профессионального обучения: Предмет входит в специальный цикл теоретического обучения.

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

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

- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

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

- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 69 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА

«Оборудование предприятий общественного питания»

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

10 класс

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	69
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	69
в том числе:	
практические занятия	16

2.2. Календарно-тематическое планирование предмета

«Оборудование предприятий общественного питания»

10 класс

Наименование разделов и тем	Тема урока	Количество часов	Дата проведения урока	
			По плану	Фактич.
1	2			
Раздел 1. Тема 1.1 Общие сведения об оборудовании	Содержание учебного материала			
	Теоретические занятия	8		
	1-2. Классификация оборудования, используемого на предприятиях общественного питания. Основные	2		

	части и детали машин.			
	3-4. Понятие о электроприводах.	2		
	5-6. Посуда, используемая в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ней.	2		
	7-8. Весоизмерительные приборы.	2		
Тема 1.2 Универсальные приводы	Содержание учебного материала	8		
	Теоретические занятия	8		
	9-10. Устройство, назначение, принцип работы универсальных приводов.	2		
	11-12. Правила эксплуатации ПМ-1,1; ПУ-0,6; безопасные условия труда.	2		
	13.Контрольная работа	1		
	14. Сменные механизмы, принцип работы.	1		
	15-16 . Правила эксплуатации универсальных приводов	2		
Тема 1.3. Механическое оборудование	Содержание учебного материала	24		
	Теоретические занятия	20		
	17-18.Машины для обработки овощей и картофеля: характеристика, классификация, назначение.	2		
	19-20.Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации машин для обработки овощей и картофеля	2		
	21-22.Машины для обработки мяса и рыбы характеристика, классификация, назначение, устройство	2		
	23-24. Принцип работы, правила безопасной эксплуатации машин для обработки мяса и рыбы	2		
	25-26. Организация работы овощного цеха: подбор оборудования, инвентаря, инструментов	2		
	27-28.Требования к рациональному размещению оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте. Организация труда в цехе	2		
	29-30. Организация работы рыбного,	2		

	мясо – рыбного цехов: подбор оборудования, инвентаря, инструментов.			
	31.Контрольная работа	1		
	32. Требования к рациональному размещению подбор оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте. Организация труда в цехе.	1		
	33-34. Организация работы холодного цеха: подбор оборудования, инвентаря, инструментов.	2		
	35-36. Требования к рациональному размещению оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте. Организация труда в цехе	2		
	Практические занятия.	4		
	37-38.Устройство и эксплуатация машин для обработки овощей.	2		
	39-40.Устройство и эксплуатация машин обработки мяса и рыбы.	2		
Тема 1.4 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	17		
	Теоретические занятия	11		
	41-42.Общие сведения о тепловом оборудовании. Классификация по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Автоматика безопасности. Правила эксплуатации.	2		
	43-44..Пищеварочные котлы: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда.	2		
	45-46..Аппараты для жарки и выпечки: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности	2		

	труда аппаратов для жарки и выпечки.			
	47.Контрольная работа	1		
	48-49.Варочно-жарочное оборудование: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда. Водогрейное оборудование: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда.	2		
	50-51.Водогрейное оборудование: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда.	2		
	Практические занятия.	6		
	52-53.Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации несекционных электрических плит.	2		
	54-55.Устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда аппаратов для жарки и выпечки.	2		
	56-57.Организация работы супового отделения горячего цеха: подбор оборудования, инвентаря, инструментов, требования к их рациональному размещению на рабочем месте. Организация труда в цехе.	2		
Тема 1.5 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	6		
	Теоретические занятия	2		
	58-59.Общие сведения о холодильном оборудовании, назначение, устройство, принцип работы. Способы охлаждения. Безопасные условия труда.	2		

	Практические занятия.	4		
	60-61.Устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования (Холодильные шкафы)	2		
	62-63.Устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации холодильных прилавков, витрин	2		
Тема 1.6 Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала	6		
	Теоретические занятия	4		
	64-65.Классификация оборудования, мармиты, безопасные условия труда.	2		
	66.Контрольная работа	1		
	Практические занятия.	2		
	67-68.Устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи.	2		
	69.Итоговая контрольная работа	1		
Всего		69		

2.3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

«Оборудование предприятий общественного питания»

Понятие об электрических устройствах для выключения и включения электрического оборудования. Основные типы электроприводов. Классификация технологических машин, применяемых на предприятиях общественного питания. Правила крепления сменных механизмов на универсальных приводах. Правила эксплуатации и техника безопасности. Сборка разборка, освоение правил техники безопасности. Основные сведения о машинах для очистки сырых и вареных овощей. Основные сведения о протирочных машинах. Основные сведения о машинах для измельчения мяса и рыбы. Общие сведения о тепловом оборудовании, классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способов его передачи. Охрана труда как широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых и безопасных условий труда на предприятиях общественного питания. Инструктажи по технике безопасности. Производственный травматизм. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

«Оборудование предприятий общественного питания»

3.1. Материально – техническое обеспечение

Для реализации программы предмета имеется учебный кабинет, который оснащен следующим необходимым оборудованием:

Компьютер;

Плакаты;

Комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов освоения дисциплины.

Перечень оборудования и его количество

Комплект для украшения шоколадом и глазурью-1, разделочная доска из мрамора-1, интерактивный комплект-1, МФУ-1, ноутбук-1, доска магнитно-маркерная-1, стеллаж для посуды-1, стол овальный для занятий/дегустации-1, комплекты ножей- 3, тарелка- 12, тарелка глубокая -12, миски -10, сковорода блинная для индукционных плит -3, сковорода с крышкой для индукционных плит -3, сотейник для индукционных плит-6, набор кастрюль-3, стеллаж угловой открытый с закругленными полками-2, шкаф угловой комбинированный- 1, стол учителя-1, стул полумягкий офисный для учителя-1, сервировочный стол на колесах-1, стул кухонный -8, кухонный гарнитур-1, термометр кулинарный- 1, стол производственный- 6, раковина двухсекционная-1, фритюрница-1, соковыжималка-1, тостер-1, микроволновая печь-1, мультиварка-1, холодильник (многокамерный)-1, водонагреватель-1, чайник электрический-1, кухонный комбайн-1, весы электрические -1, гастроемкость -8, плита электрическая трехконфорочная -1, плита индукционная -1, посудомоечная машина -1, подставка под пароконвектомат -1, пароконвектомат -1, миксер планетарный с тестомесом-1.

3.2. Информационное обеспечение обучения

В целях систематизации учебного материала по изучаемой дисциплине имеются следующие **основные источники** информации:

• Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.

В целях расширения и более углубленного рассмотрения отдельных аспектов теоретических знаний по изучаемой дисциплине рекомендованы следующие **дополнительные источники** информации:

Елхина В. Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Учеб. пособие для нач. проф. образования: справочник. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 336 с.

• Лутошкина Г. Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 64 с.

Ресторанные ведомости: ежемесячное информационно – аналитическое издание для профессионалов общественного питания.

• Интернет – ресурсы: www.trapeza.ru.

11. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Контроль и оценка результатов освоения предмета осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования.

<i>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
<i>Умения</i>	
Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	оценка выполнения практических работ оценка выполнения тестовых заданий
<i>Знания</i>	
Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними	Оценка устных ответов обучающихся

Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»

«Рассмотрена и принята»

на заседании педагогического
совета

Протокол № 6 от

07.06. 2023 г.

«Утверждаю»

Директор ОКОУ « Тёткинская
школа-интернат»

_____/Бабкина Н.Н./

Приказ № 22/2 от 05.07.2022г.

**Рабочая программа учебного
предмета «Кулинария»**

основной адаптированной образовательной программы профессионального обучения –
программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар»

Рабочая программа предмета разработана на основе:

- ФЗ № 273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г;
 - Профессионального стандарта по профессии 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610 н;
 - Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322) России 08.08.2013 N 29322) с учетом требований регионального рынка труда, регламентирующих содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся;
 - Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 (ред. от 27.10.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
 - Приказа Минтруда России от 04.08.2014 N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
 - Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"";
 - ОАОП ПО ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» ;
 - Положения о рабочих программах профессионального обучения - программах профессиональной подготовки;
 - Учебного плана ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» на 2023-2024 учебный год.
- Программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.
- Организация разработчик - Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья».
- Разработчик: Литовченко Надежда Валентиновна, учитель 1 квалификационная категория ОКОУ «Тёткинская школа-интернат».

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

Кулинария

1.1. Область применения программы

Программа предмета является частью основной программы профессионального обучения (далее ОППО) программы профессиональной подготовки по профессии рабочих (далее ППППР) 16675 Повар в части освоения квалификации: повар и вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания и соответствующих обобщенных трудовых функций (ОТФ):

Код ОТФ	Обобщенные трудовые функции
А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими трудовыми функциями обучающийся в ходе освоения предмета должен:

Трудовые функции	Трудовые действия	Умения	Знания
А/01.3 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	- Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания - Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара - Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара - Упаковка и	- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий - Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных	- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий - Назначение, правила использования

	<p>складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p>	<p>изделий</p>	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними</p> <ul style="list-style-type: none"> - Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
<p>А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара - Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара - Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара - Приготовление блюд и гарниров из 	<ul style="list-style-type: none"> - Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара - Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий - Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции - Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и 	<ul style="list-style-type: none"> - Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания - Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения - Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий - Методы минимизации

	<p>овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара - Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара - Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара - Приготовление блюд из яиц по заданию повара - Приготовление блюд из творога по заданию повара - Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара - Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара - Приготовление горячих напитков по заданию повара - Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара - Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара - Приготовление и 	<p>кулинарных изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда - Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты - Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос 	<p>отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <ul style="list-style-type: none"> - Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий - Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям - Правила и технологии расчетов с потребителями - Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
--	---	--	--

	<p>оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара</p> <ul style="list-style-type: none">- Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара- Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара- Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара <p>Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации</p> <ul style="list-style-type: none">- Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара- Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара		
--	---	--	--

1.3. Количество часов на освоение программы:
всего 132 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	276
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	276
в том числе:	
практические занятия	14
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2 Календарно-тематическое планирование

Наименование тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов	Дата проведения	
			По плану	Факт.
1	2	3		
Тема 1. Приготовление блюд из овощей и грибов.		50 часов		
Тема 1.1 Кулинарная обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов.	Содержание	10		
	Значение овощей в питании. Классификация овощей и грибов. Последовательность обработки клубнеплодов и корнеплодов. Порядок приемки овощей, определение доброкачественности.	2		
	Виды и способы нарезки клубнеплодов и корнеплодов, кулинарное использование. Порядок и сроки хранения очищенных и нарезанных овощей.	2		
	Практические занятия	2		
	Обработка клубнеплодов и корнеплодов. Определение % отходов. Нарезка клубнеплодов и корнеплодов, кулинарное использование.	2		
	Сложная нарезка овощей	2		
Тема 1.2 Кулинарная обработка и нарезка капустных, луковых, десертных, листовых и пряных овощей, зелени.	Содержание	8		
	Ассортимент капустных, луковых, листовых и пряных овощей. Техника и последовательность обработки. Требования к качеству капустных, луковых, десертных, листовых и пряных овощей. Способы нарезки и шинковки. Кулинарное использование, правила хранения. Охлаждение и замораживание овощей.	2 2		
	Практические занятия	2		
	Нарезка и шинковка капустных, луковых, листовых и пряных овощей.	2		
Тема 1.3 Кулинарная обработка тыквенных, томатных овощей, свежих и соленых огурцов, свежих, сушеных и соленых грибов.	Содержание	6		
	Ассортимент и последовательность обработки тыквенных, томатных овощей. Подготовка к фаршированию. Виды и правила обработки грибов, требования к качеству. Нормы отходов при обработке овощей и грибов.	2		
	Практические занятия	2		
	Обработка тыквенных, томатных овощей. Нарезка овощей. Определение % отходов.	2		
Тема 1.4	Содержание	4		

Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей.	Классификация овощных блюд. Правила варки и припускания овощей. Варианты оформления, правила подачи. Требования к качеству блюд. Правила проведения бракеража готовой пищи. Технология приготовления блюд: овощи отварные, овощи припущенные, картофельное пюре, картофель в молоке.	2		
	Практические занятия	1		
	Рассчитать технологическую карту блюда из отварных овощей. Технология приготовления блюд. Требования к качеству. Варианты оформления, способы подачи Бракераж готовой пищи.	1		
Тема 1.5 Приготовление блюд из жареных, тушеных и запеченных овощей.	Содержание	10		
	Способы жарения овощей. Последовательность жарения овощей основным способом и во фритюре. Тушение и запекание. Технология приготовления блюд: картофель, кабачки, баклажаны жареные, картофель, капуста тушеные, рагу из овощей. Варианты оформления, способы подачи. Требования к качеству блюд.	2		
	Последовательность приготовления блюд: голубцы овощные, перец, помидоры фаршированные. Технология приготовления блюд. Требования к качеству. Варианты оформления, способы подачи.	2		
	Практические занятия	2		
	Приготовление жареных овощей во фритюре. Технология приготовления блюд. Требования к качеству. Варианты оформления, способы подачи.	2		
	Приготовление помидоров фаршированных. Технология приготовления блюд. Требования к качеству. Варианты оформления, способы подачи.	2		
Тема 1.6 Приготовление блюд из овощных масс. Приготовление блюд из грибов.	Содержание	12		
	Последовательность приготовления овощных масс. Технология приготовления блюд: котлеты картофельные, морковные, свекольные, рулет картофельный, крокеты. Виды блюд из грибов. Требования к качеству, варианты оформления, правила подачи.	2		
	Практические занятия			
	Приготовление рулета картофельного. Приготовление блюд: рулет картофельный, котлеты морковные, капуста тешенная. Работа со сборником рецептур.	10		
Тема 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных		34		

изделий, яиц, творога, теста		часа		
Тема 2.1.	Содержание	6		
Подготовка сырья к производству: зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	Значение блюд из зерновых продуктов, муки, яиц в питании. Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога	2		
		2		
		2		
Тема 2.3. Общие правила варки каш. Блюда из каш	Содержание	6		
	Пищевая ценность каш. Технология приготовления каш жидких, вязких, рассыпчатых, правила подачи (в качестве гарнира и самостоятельных блюд). Особенности технологии приготовления массы для самостоятельных блюд из вязких каш; тепловая обработка полуфабрикатов из массы, доведение до готовности, разновидности подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения	2		
		2		
Тема 2.4. Блюда из бобовых и кукурузы	Подготовка бобовых к варке. Продолжительность и особенности варки бобовых в зависимости от их видов, соединение отварных бобовых с различными наполнителями для получения ассортимента блюд, подача, требования к качеству, условия и сроки хранения	2		
Тема 2.6	Содержание	4		
Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	Пищевая ценность блюд, ассортимент блюд в зависимости от тепловой обработки и использования. Варка макаронных изделий двумя способами (сливным и не сливным) в зависимости от дальнейшего использования в качестве гарнира, самостоятельного блюда или в качестве основы для приготовления макаронника и лапшевника. Особенности подачи в зависимости от технологии приготовления блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2		
		2		
Тема 2.8. Варка яиц и их разновидности. Жареные и запеченные яичные блюда	Содержание	8		
	Пищевая ценность блюд из яиц. Приемка сырья, проверка на доброкачественность, обработка яиц. Технологический процесс варки яиц, подача. Условия и сроки хранения блюд из яиц. Правила отпуска блюд Технология приготовления жареных и запеченных блюд из яиц, особенности приготовления блюд в	2		
		2		

	зависимости от используемых ингредиентов и тепловой обработки. Подача, требования к качеству, условия и сроки хранения				
Тема 2.9 Блюда из творога	Значение творожных блюд в питании. Технологический процесс приготовления отварных, жареных и запеченных блюд из творога: особенности приготовления блюд в зависимости от используемых ингредиентов и тепловой обработки. Подбор творога по жирности блюдам. Подача, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технология приготовления блюд: вареники с творожным фаршем, вареники ленивые отварные, сырники из творога, запеканка, пудинг из творога		2		
Тема 2.11. Приготовление блюд из теста с фаршем	Содержание		10		
	Теоретические занятия		2		
	Технология приготовления теста для блинчиков и оладий. Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши, тесто для блинчиков. Подготовка ингредиентов.		4		
	Технология приготовления фаршей: мясного, рыбного из свежей капусты, фарша из зеленого лука с яйцом, грибного, яблочного, творожного. Требования к качеству изделий из теста. Сроки хранения, подача		4		
Тема 3. Приготовление супов и соусов			32 часа		
Тема 3.1. Приготовление бульонов и отваров			6		
Тема 3.1.1. Приготовление бульонов и отвары	Содержание				
	1	Значение бульонов в питании. Классификация бульонов, выполнение технологических операций; температурный режим и правила приготовления бульонов (костного, мясокостного, бульона из птицы, рыбного бульона, грибного отвара), правила хранения и требования к качеству. Приготовление диетических бульонов и отваров.	2 2 2		
Тема 3.2 Приготовление простых супов					
Тема 3.2.1. Технология приготовления	Содержание		6		
	1	Ассортимент щей, борщей, рассольников. Технология	2 2		

заправочных супов (щей, борщей, рассольников)		приготовления, оформления основных супов. Оценка качества готовых блюд, правила хранения, подача.	2		
Тема 3.2.2. Технология приготовления разных супов (картофельных, с крупами, молочных, сладких)	Содержание		4		
	1	Ассортимент, технология приготовления, оформление, правила проведения бракеража, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Диетические супы.	2 2		
Тема 3.2.3. Технология приготовления холодных супов.	Содержание		4		
	1	Ассортимент, технология приготовления, оформление, правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Изготовление супов по фирменным рецептам и рецептам национальных кухонь.	2 2		
Тема 3.3 Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов					
Тема 3.3.1. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание		4		
	1	Пищевая ценность, классификация, приготовление мучных пассировок, бульонов для соусов	2 2		
Тема 3.4. Приготовление холодных и горячих соусов					
Тема 3.4.1. Приготовление соусов с мукой красных, белых	Содержание		4		
	1	Последовательность приготовления соусов, ассортимент, технологические операции при приготовлении соусов, правила бракеража, правила хранения и требования к качеству соусов. Производные соусов. Особенности подачи, презентация.	2 2		
Тема 3.4.2. Приготовление соусов молочных, сметанных, сладких	Содержание		2		
	1	Ассортимент, технологические операции при приготовлении соусов молочных, сметанных, сладких. Особенности мучных пассировок к соусам. Производные соусов. подача в зависимости от консистенции соусов. Требования к качеству,	2		

		хранение			
Тема 3.4.3. Приготовление холодных соусов, соусов яично- масляных, масляных смесей	Содержание		2		
	1	Ассортимент, технологические операции по приготовлению соусов (польского, сухарного, масло зеленое, масло селечное, майонеза, заправки для салатов, маринада овощного с томатом). Требования к качеству, подача, презентация. Изготовление соусов по фирменным рецептам и рецептам национальных кухонь	2		
Тема 4. Приготовление блюд из рыбы			34 часа		
Тема 4.1 Кулинарная обработка различных видов рыб	Содержание		2		
	Классификация, пищевая ценность блюд из рыбы. Определение качества рыбного сырья. Последовательность выполнения технологических операций при обработке рыбы с костным скелетом.		2		
Тема 4.2 Разделка рыбы на чистое филе	Содержание		2		
	Технологическая операция пластования рыбы, разделка на чистое филе. Условия и сроки хранения рыбного сырья.		2		
Тема 4.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание		4		
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы; нарезка на кругляши; нарезка полуфабрикатов для варки, припускания, жарки основным способом и во фритюре, для тушения и запекания. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, хранение.		2 2		
Тема 4.4 Приготовление и оформление простых блюд из отварной рыбы с костным скелетом	Содержание		2		
	Выбор полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении отварных блюд из рыбы, правила варки. Подбор соусов и гарниров к блюдам, варианты оформления, температура подачи, требования к качеству, презентация блюд.		2		
Тема 4.5 Приготовление и оформление простых блюд из припущенной рыбы с костным скелетом	Содержание		2		
	Выбор полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении припущенных блюд из рыбы, правила припускания. Подбор соусов и гарниров к блюдам, варианты оформления, температура подачи, требования к качеству, презентация блюд.		2		
Тема 4.6 Приготовление и	Содержание		4		
	Приготовление блюд из жареной рыбы: рыба		2		

оформление блюд из жареной рыбы	жареная, рыба по-ленинградски, рыба «фри» с зеленым маслом, рыба в тесте, зразы рыбные. Требования к качеству, проведение бракеража, правила подачи, сроки реализации. Презентация блюд.	2		
Тема 4.7	Содержание	6		
Приготовление и оформление запеченных блюд из рыбы с костным скелетом	Приготовление блюд из запеченной рыбы: рыбы, запеченная с картофелем по-русски, рыба, запеченная в молочном соусе, рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски, солянка рыбная на сковороде. Требования к качеству, проведение бракеража, правила подачи, сроки реализации. Презентация блюд.	2 2 2		
Тема 4.8	Содержание	6		
Приготовление и оформление простых блюд из рыбной котлетной массы	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели рыбные, тельное из рыбы, фрикадельки в томатном соусе. Требования к качеству, проведение бракеража, правила подачи, сроки реализации. Презентация блюд. Диетические блюда из рыбы.	2 2 2		
Тема 4.9	Содержание	6		
Приготовление и оформление блюд из моллюсков и ракообразных.	1.Технология приготовления блюд из моллюсков и ракообразных. Требования к качеству, проведение бракеража, правила подачи, сроки реализации. Презентация блюд. Приготовление блюд из рыбы по фирменным рецептам и рецептам национальных кухонь.	2 2 2		
Тема 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.		76 часов		
Тема 5.1. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.		16		
Тема 5.1.1	Содержание	4		
Обработка сырья.	Классификация, пищевая ценность блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Определение качества мясного сырья. Обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы; кулинарная разделка и обвалка говяжьей, свиной и бараньей туш. Сортировка, обработка и кулинарное использование частей мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Виды технологического оборудования для обработки сырья.	2 2		
Тема 5.1.2	Содержание			

Подготовка полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов		2		
	Приготовление мясных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, из субпродуктов с учетом рационального расходования сырья. Оценка качества полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания, хранение полуфабрикатов из мяса.	2		
Тема 5.1.3 Подготовка полуфабрикатов из домашней птицы.	Содержание	10		
	Приготовление полуфабрикатов из птицы с учетом рационального расходования сырья. Оценка качества полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранение полуфабрикатов из домашней птицы.	2 2 2		
	Практические занятия	2		
	Составление схем и технологических карт подготовки полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	2		
Тема 5.2. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.				
	Содержание	28		
	Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса. Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых мясных полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса. Температурный режим и правила охлаждения, замораживание полуфабрикатов из мяса.	2 2 2		
	Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из рубленого мяса и котлетной массы. Правила хранения и требования к качеству полуфабрикатов .	2 2		
	Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы: целыми тушками (заправка птицы); порционных, мелкокусковых и рубленых. Требования к качеству полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживание полуфабрикатов из домашней птицы.	2 2 2 2		
	Приготовление основных полуфабрикатов из мясных продуктов. Требования к качеству полуфабрикатов.	2 2		
	Температурный режим и правила охлаждения,	2		

	замораживание полуфабрикатов.			
	Практические занятия			
	Составление схем и технологических карт для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, в том числе субпродуктов. Решение задач.	2 2		
Тема 5.3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.		24		
	Содержание			
	Приготовление и оформление простых блюд из отварного и припущенного мяса. Правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним. Правила варки и припускания мяса. Подбор соусов и гарниров к блюдам. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи блюд. Презентация блюд. Правила хранения и правила проведения бракеража.	2 2 2		
	Приготовление и оформление простых блюд из жареного мяса. Правила жарки мяса. Подбор соусов и гарниров к блюдам. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи блюд. Презентация блюд. Правила хранения и бракераж готовых блюд.	2 2		
	Приготовление и оформление простых блюд из тушеного мяса. Правила тушения мяса. Подбор соусов и гарниров к блюдам. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи блюд. Презентация блюд. Правила хранения и бракераж готовых блюд.	2 2		
	Приготовление и оформление простых блюд из запеченного мяса. Правила запекания мяса. Подбор соусов и гарниров к блюдам. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи блюд. Презентация блюд. Правила хранения и бракераж готовых блюд.	2 2		
	Приготовление и оформление блюд из рубленого мяса и котлетной массы, блюд из мясопродуктов. Подбор соусов и гарниров к блюдам. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи блюд. Презентация блюд. Правила хранения и бракераж готовых блюд.	2 2		
	Диетические мясные блюда.	2		
Тема 5. 4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней		8		

птицы.				
	Содержание			
	Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы. Выбор основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд. Подбор соусов и гарниров к блюдам	2 2		
	Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи блюд. Презентация блюд. Правила хранения и бракераж готовых блюд.	2 2		
Тема 6.Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		50 часов		
Тема 6.1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями		22		
Тема 6.1.1 Подготовка продуктов для холодных блюд	Содержание	4		
	Значение, характеристика холодных блюд в питании.	2		
	Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов. Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд.	2		
Тема 6.1.2 Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	Содержание	18		
	Классификация бутербродов. Общие требования к приготовлению и оформлению бутербродов. Нарезка гастрономических продуктов порциями.	2 2		
	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов	2		
	Технология приготовления открытых бутербродов.	2		
	Технология приготовления закрытых бутербродов. Технология приготовления закусочных бутербродов.	2 2		
	Нормы продуктов, правила подготовки продуктов, способы оформления бутербродов. Презентация. Требования к качеству, сроки хранения. Приготовление бутербродов по фирменным рецептам и рецептам национальных кухонь.	2 2 2		
	Тема 6.2. Приготовление и оформление салатов	8		
Тема 6.2.1 Технология приготовления и оформления салатов	Содержание	4		
	Способы приготовления и оформления салатов из свежих овощей.	2		
	Способы приготовления и оформления салатов из	2		

	вареных овощей. Санитарные требования к приготовлению салатов, условиям и срокам реализации. Презентация блюд. Приготовление салатов по фирменным рецептам и рецептам национальных кухонь.			
Тема 6.2.2 Технология приготовления и оформления винегретов	Содержание	4		
	Особенности приготовления винегретов.	2		
	Санитарные требования к приготовлению винегретов, условиям и срокам реализации. Диетические салаты.	2		
Тема 6.3. Приготовление и оформление холодных закусок		8		
Тема 6.3.1 Технология приготовления и оформления блюд и закусок из овощей	Содержание	4		
	Технология приготовления холодных закусок.	2		
	Способы оформления и подача холодных закусок из маринованных овощей, гастрономических продуктов. Требования к качеству, сроки хранения. Приготовление блюд и закусок из овощей по фирменным рецептам и рецептам национальных кухонь.	2		
Тема 6.3.2 Технология приготовления и оформления блюд и закусок из яиц, грибов	Содержание	4		
	Технология приготовления холодных закусок салатом. Способы оформления и подачи холодных закусок из грибов и яиц, гастрономических продуктов. Требования к качеству, сроки хранения.	2		
	Приготовление бутербродов по фирменным рецептам и рецептам национальных кухонь.	2		
Тема 6.4. Приготовление и оформление простых холодных блюд		12		
Тема 6.4.1. Технология приготовления и оформление рыбных блюд и закусок	Содержание	6		
	Технология приготовления холодных блюд из сельди, рыбы.	2		
	Рыба отварная; рыба заливная ; жареная рыба под маринадом; крабы или креветки под майонезом.			
	Требования к качеству, сроки хранения.	2		
	Приготовление рыбных блюд и закусок по фирменным рецептам и рецептам национальных кухонь.	2		
Тема 6.4.2 Технология приготовления и оформление мясных блюд и закусок	Содержание	6		
	Технология приготовления холодных блюд из мяса.	2		
	Мясо (язык, птица) отварное с гарниром; студень говяжий; паштет из печени.	2		
	Требования к качеству, сроки хранения.			
	Презентация блюд. Приготовление мясных блюд и			

	закусок по фирменным рецептам и рецептам национальных кухонь. Диетические мясные блюда и закуски.			
	Контрольная работа	2		
	Всего:	276 часов		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Для реализации программы предмета имеется учебный кабинет технологии кулинарного производства, который оснащен следующим необходимым оборудованием:

Компьютер;

Плакаты;

Комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов освоения дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Кулинария. Анфимова Н.А., Издательство «Академия», 2013.

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Усов В.В. Издательство «Академия», 2016.

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Самородова И.П. Издательство «Академия»

Технологическое оборудование предприятий общественного питания.

Золин В. П. Издательство «Академия», 2016.

Дополнительные источники:

Охрана труда в сфере общественного питания, учебное пособие. А.Б.Докторов, Т.И.Митрофанов. Издательство «Профиль», 2012.

Микробиология, физиология питания, санитария. А.Н. Мартинчик. Издательство Академия, 2016 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА

Результаты (освоенные обобщенные трудовые функции)	Результаты (освоенные трудовые функции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
--	---	---------------------------------------	----------------------------------

А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	Выбор инструмента и инвентаря. Выбор продуктов.	Защита практических работ.
	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Организация рабочего места. Приготовление блюд. Презентация блюд. Продажа блюд. Соблюдение правил техники безопасности, санитарии и гигиены.	

Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»

«Рассмотрена и принята»
на заседании педагогического
совета
Протокол № 6 от
07.06.2023 г.

«Утверждаю»
Директор ОКОУ «Тёткинская
школа- интернат»
_____/Бабкина Н.Н./
Приказ № 22/2 от 05.07.2023г

**Рабочая программа учебного
предмета «Основы калькуляции и учета»**
основной адаптированной образовательной программы профессионального обучения –
программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар»

Рабочая программа предмета разработана на основе:

- ФЗ № 273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г;
 - Профессионального стандарта по профессии 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610 н;;
 - Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322);
 - Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 (ред. от 27.10.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
 - Приказа Минтруда России от 04.08.2014 N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
 - Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"";
 - ОАП ПО ОКОУ «Гёткинская школа-интернат» ;
 - Положения о рабочих программах профессионального обучения - программах профессиональной подготовки;
 - Учебного плана ОКОУ «Гёткинская школа-интернат» на 2023-2024 учебный год.
- Программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик- Областное казенное общеобразовательное учреждение «Гёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья».

Разработчик: Горбунова Оксана Викторовна, учитель 1 квалификационная категория ОКОУ « Гёткинская школа-интернат

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа предмета является частью основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар».

1.2. Место предмета в структуре программы профессионального обучения: Предмет входит в специальный цикл теоретического обучения.

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

В результате освоения предмета обучающийся должен уметь:

- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Правила и технологии расчетов с потребителями.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 69 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА

«Основы калькуляции и учета»

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

10-11 классы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	69
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	69
в том числе:	
практические занятия	42

2.2. Календарно-тематическое планирование предмета

«Основы калькуляции и учета»

10-11 классы

Наименование разделов и тем	Тема урока	Количество часов	Дата проведения урока	
			По плану	Фактич.
1	2	3	4	5
Раздел I. Методы и задачи бухгалтерского учёта в общественном питании	Содержание учебного материала	2		
	Теоретические занятия	2		
	1-2. Задачи бухучёта на ПОП (предприятиях общественного питания)	2		

Раздел II. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.	Содержание учебного материала	17		
	Теоретические занятия	4		
	3-6.Сборники рецептур. Принципы их построения. Порядок пользования сборниками.	4		
	Практические занятия	13		
	7-10.Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов, нормы их выхода, отходов и потерь. Обработка субпродуктов, колбасных изделий.	4		
	11-14.Норма выхода топленых жиров. Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы. Морепродукты.	4		
	15.Контрольная работа	1		
16-19.Решение задач на расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий	4			
Раздел III. Ценообразование и калькуляция на ПОП.	Содержание учебного материала	34		
	Теоретические занятия	4		
	20-21.План-меню, понятие о цене.	2		
	22-23.Составление калькуляции	2		
	Практические занятия	30		
	24-31Составление калькуляционных карточек на холодные блюда и супы. Работа со сборником рецептур.	8		
	32.Контрольная работа	1		
	33-42.Составление калькуляционных карточек вторых блюд с гарниром. Работа со сборником рецептур.	10		
	43-46.Составление калькуляционных карточек сладких блюд и напитков. Работа со сборником рецептур.	4		
	47.Контрольная работа	1		
	48-53.Составление калькуляционных карточек сладких блюд и напитков. Работа со сборником рецептур.	6		
Раздел IV. Учёт сырья и готовой продукции	Содержание учебного материала	11		
	Теоретические занятия	4		
	54-55.Учёт поступления и выбытия сырья и готовой продукции.	2		
	56-57.Инвентаризация.	2		
	Практическая работа обучающихся	7		
	58-59.Оформление акта реализации и отпуска изделий кухни и дневного заборного листа на отпуск готовых изделий кухни из производства в обеденный зал.	2		
	60-61.Оформление накладных, счетов-фактур, закупочных актов, актов о бое,	2		

	ломе, порчи товаров.			
	62-63.Задачи для решения по определению нормы естественной убыли и по расчётам нормируемых потерь от боя.	2		
	64.Контрольная работа	1		
Раздел V. Правила и технологии расчетов с потребителям и.	Содержание учебного материала	5		
	65-66.Правила и технологии расчетов с потребителями.	2		
	Практическая работа обучающихся	2		
	67-68.Расчеты с потребителями с использованием наличной формы оплаты.	2		
	Итоговая контрольная работа	1		
Всего		69		

2.3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

«Основы калькуляции и учета»

Задачи бухучёта на ПОП (предприятиях общественного питания). Сборники рецептур. Принципы их построения. Порядок пользования сборниками. План-меню, понятие о цене. Составление калькуляции. Учёт поступления и выбытия сырья и готовой продукции. Инвентаризация. Правила и технологии расчетов с потребителями.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

«Основы калькуляции и учета»

3.1. Материально – техническое обеспечение

Для реализации программы предмета имеется учебный кабинет, который оснащен следующим необходимым оборудованием:

Компьютер;

Плакаты;

Комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов освоения дисциплины.

Перечень оборудования и его количество

Комплект для украшения шоколадом и глазурью-1, разделочная доска из мрамора-1, интерактивный комплект-1, МФУ-1, ноутбук-1, доска магнитно-маркерная-1, стеллаж для посуды-1, стол овальный для занятий/дегустации-1, комплекты ножей- 3, тарелка- 12, тарелка глубокая -12, миски -10, сковорода блинная для индукционных плит -3,сковорода с крышкой для индукционных плит -3, сотейник для индукционных плит-6, набор кастрюль-3, стеллаж угловой открытый с закругленными полками-2, шкаф угловой комбинированный- 1, стол учителя-1, стул полумягкий офисный для учителя-1, сервировочный стол на колесах-1, стул кухонный -8, кухонный гарнитур-1, термометр кулинарный- 1, стол производственный- 6, раковина двухсекционная-1,фритюрница-1, соковыжималка-1, тостер-1, микроволновая печь-1, мультиварка-1, холодильник (многокамерный)-1, водонагреватель-1, чайник электрический-1, кухонный комбайн-1, весы электрические -1, гастроемкость -8, плита электрическая трехконфорочная -1, плита индукционная -1, посудомоечная машина -1, подставка под пароконвектомат -1, пароконвектомат -1, миксер планетарный с тестомесом-1.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень имеющихся учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

1. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учёта в общественном питании. Учебно-практическое пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2012.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Экономика, 1999.
3. Интернет – ресурсы: WWW.trapeza.ru

12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

Контроль и оценка результатов освоения предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, устных ответов.

<i>Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
В результате освоения предмета обучающийся должен уметь : <ul style="list-style-type: none">- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.	Наблюдение и оценка выполнения практических работ
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать : <ul style="list-style-type: none">- Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;- Правила и технологии расчетов с потребителями.	Наблюдение и оценка выполнения практических работ; Оценка устных ответов обучающихся

Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»

«Рассмотрена и принята»
на заседании педагогического
совета
Протокол № 6 от
07.06.2023 г.

«Утверждаю»
Директор ОКОУ «Тёткинская
школа-интернат»
_____/Бабкина Н.Н./
Приказ № 22/2 от 05.07.2023г

**Рабочая программа учебного
предмета «Организация производства предприятий
общественного питания»**

основной адаптированной образовательной программы профессионального обучения –
программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар»

Рабочая программа предмета разработана на основе:

- ФЗ № 273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г;
 - Профессионального стандарта по профессии 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610 н;
 - Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322) России 08.08.2013 N 29322) с учетом требований регионального рынка труда, регламентирующих содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся;
 - Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 (ред. от 27.10.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
 - Приказа Минтруда России от 04.08.2014 N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
 - Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"";
 - ОАОП ПО ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» ;
 - Положения о рабочих программах профессионального обучения - программах профессиональной подготовки;
 - Учебного плана ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» на 2023-2024 учебный год.
- Программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.
- Организация разработчик - Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья».

Разработчик: Горбунова Оксана Викторовна, учитель 1 квалификационная категория, ОКОУ « Тёткинская школа- интернат».

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа предмета является частью основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар».

1.2. Место предмета в структуре программы профессионального обучения: Предмет входит в специальный цикл теоретического обучения.

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

В результате освоения предмета обучающийся должен уметь:

- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;

- проводить бракераж готовой продукции;

- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

отраслевые особенности общественного питания ;

-классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;

-структуру предприятий;

-нормативную базу деятельности.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 69 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА

«Организация производства предприятий общественного питания»

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

10-11 классы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	69
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	69
в том числе:	
практические занятия	2

2.2. Календарно-тематическое планирование предмета

«Организация производства предприятий общественного питания»

10-11 классы

Наименование разделов и тем	Тема урока	Количество часов	Дата проведения урока	
			По плану	Фактич.
1	2	3		
Тема 1. Классификация предприятий общественного	Содержание учебного материала	4		
	Теоретические занятия	4		
	1-2 Классификация предприятий общественного питания. Типы и	2		

питания. Особенности деятельности.	классы предприятий.			
	3-4 Рациональное размещение предприятий общественного питания	2		
Тема 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	17		
	Теоретические занятия	15		
	5-6 Организация снабжения предприятий общественного питания.	2		
	7-8.Формы и способы доставки	2		
	9-10 Организация работы складского хозяйства	2		
	11-12 Хранение и отпуск продуктов	2		
	13.Контрольная работа	1		
	14-15 .Организация тарного хозяйства	2		
	16-17.Приемка продуктов	2		
	18-19.Организация весового хозяйства	2		
	Практическое занятие	2		
	20-21.Взвешивание продуктов.	2		
Тема 3. Организация производства предприятий	Содержание учебного материала	48		
	Теоретические занятия	48		
	22-23.Общие требования к производственным помещениям.	2		
	24-25.Организация работы заготовочных цехов. Овощной цех.	2		
	26-27.Организация работы мясо-рыбного цеха	2		
	28 Контрольная работа	1		
	29-30.Организация работы мясо-рыбного цеха	2		
	31-32.Организация работы птицегольевого цеха	2		
	33-34.Организация работы птицегольевого цеха	2		
	35-36.Организация работы рыбного цеха.	2		
	37-38.Организация работы горячего цеха супового отделения.	2		
	39-40.Организация работы горячего цеха соусного отделения	2		
	41-42.Организация работы холодного цеха	2		
	43-44.Организация работы кулинарного цеха	2		
	45-46.Организация работы кондитерского цеха	2		
	47.Контрольная работа	1		
48-49.Организация работы экспедиции.	2			

	50-53.Организация работы моечной кухонной посуды.	4		
	54-55.Организация работы раздаточной	2		
	56-57.Бракераж блюд.	2		
	58-59.Правила отпуска и хранения готовой продукции	2		
	60-61.Структура управления предприятием общественного питания.	2		
	62-63.Должностные характеристики.	2		
	64. Контрольная работа	1		
	65-66.Обязанности повара. Квалификационная характеристика	2		
	67.Повторение материала по теме «Классификация предприятий общественного питания».	1		
	68.Повторение материала по теме «Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания».	1		
	69.Итоговая контрольная работа	1		
Итого		69		

2.3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

«Организация производства предприятий общественного питания»

Классификация предприятий общественного питания. Типы и классы предприятий.

Рациональное размещение предприятий общественного питания. Организация снабжения предприятий общественного питания. Формы и способы доставки.

Организация работы складского хозяйства. Хранение и отпуск продуктов.

Организация тарного хозяйства. Приемка продуктов. Организация весового хозяйства. Общие требования к производственным помещениям. Организация работы заготовочных цехов. Овощной цех. Организация работы мясо-рыбного цеха. Организация работы птицегольевого цеха. Организация работы рыбного цеха. Организация работы горячего цеха супового отделения. Организация работы горячего цеха соусного отделения. Организация работы холодного цеха. Организация работы кулинарного цеха. Организация работы кондитерского цеха. Организация работы экспедиции. Организация работы моечной кухонной посуды. Организация работы раздаточной. Бракераж блюд. Правила отпуска и хранения готовой продукции. Структура управления предприятием общественного питания.

Должностные характеристики. Обязанности повара. Квалификационная характеристика

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

«Организация производства предприятий общественного питания»

3.1. Материально – техническое обеспечение

Для реализации программы предмета имеется учебный кабинет, который оснащен следующим необходимым оборудованием:

Компьютер;

Плакаты;
Комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов освоения дисциплины.

Перечень оборудования и его количество

Комплект для украшения шоколадом и глазурью-1, разделочная доска из мрамора-1, интерактивный комплект-1, МФУ-1, ноутбук-1, доска магнитно-маркерная-1, стеллаж для посуды-1, стол овальный для занятий/дегустации-1, комплекты ножей- 3, тарелка- 12, тарелка глубокая -12, миски -10, сковорода блинная для индукционных плит -3, сковорода с крышкой для индукционных плит -3, сотейник для индукционных плит-6, набор кастрюль-3, стеллаж угловой открытый с закругленными полками-2, шкаф угловой комбинированный- 1, стол учителя-1, стул полумягкий офисный для учителя-1, сервировочный стол на колесах-1, стул кухонный -8, кухонный гарнитур-1, термометр кулинарный- 1, стол производственный- 6, раковина двухсекционная-1, фритюрница-1, соковыжималка-1, тостер-1, микроволновая печь-1, мультиварка-1, холодильник (многокамерный)-1, водонагреватель-1, чайник электрический-1, кухонный комбайн-1, весы электрические -1, гастроемкость -8, плита электрическая трехконфорочная -1, плита индукционная -1, посудомоечная машина -1, подставка под пароконвектомат -1, пароконвектомат -1, миксер планетарный с тестомесом-1.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Левитский К.И., Скворцов Б.М. «Организация предприятий общественного питания», Издательство «Экономика» М.: -2014г.
2. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», ПрофОбрИздат, М.: 2014 г.
3. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания», Ростов-на Дону Изд.: «Феникс», 2014 г.

Дополнительные источники:

1. Панова Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах», М.: Академия, 2009 г.
2. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
1. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с дополнениями и изменениями №№ 1-2 в редакции СП 2.3.6.1254-03 и СП 2.3.6.2202-07).
3. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с изм. № 1 в ред. СП 2.3.6.2203-07).
4. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
5. СП 3.5.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
6. Интернет-ресурсы:

1. Санитарный контроль в пищевой промышленности: <http://smikro.ru/?p=999>
2. Организация производства предприятий общественного питания: http://www.krugosvet.ru/enc/nauka_i_tehnika/.html

Периодические издания (отечественные журналы):

1. Журнал: «Питание и общество».

13. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: - использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;	- тестовый контроль;
Знания: - отраслевые особенности общественного питания ;	- тестовый контроль;
- классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования; -структуру предприятий;	- тестовый контроль
- организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;	- тестовый контроль
- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;	- тестовый контроль
- основные категории производственного персонала, требования к нему	- тестовый контроль

Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»

«Рассмотрена и принята»
на заседании педагогического
совета
Протокол № 6 от
07.06.2023 г.

«Утверждаю»
Директор ОКОУ «Тёткинская
школа-интернат»
_____/Бабкина Н.Н./
Приказ № 22/2 от 05.07.2023г

**Рабочая программа учебного
предмета «Охрана труда»**

основной адаптированной образовательной программы профессионального обучения –
программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар»

Рабочая программа предмета разработана на основе:

- ФЗ № 273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г;
 - Профессионального стандарта по профессии 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610 н;
 - Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322) России 08.08.2013 N 29322) с учетом требований регионального рынка труда, регламентирующих содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся;
 - Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 (ред. от 27.10.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
 - Приказа Минтруда России от 04.08.2014 N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
 - Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"";
 - ОАОП ПО ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» ;
 - Положения о рабочих программах профессионального обучения - программах профессиональной подготовки;
 - Учебного плана ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» на 2023-2024 учебный год.
- Программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.
- Организация разработчик - Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья».

Разработчик: Горбунова Оксана Викторовна, учитель 1 квалификационная категория, ОКОУ «Тёткинская школа-интернат».

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа предмета является частью основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар».

1.2. Место предмета в структуре программы профессионального обучения: Предмет входит в специальный цикл теоретического обучения.

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

В результате освоения предмета обучающийся должен

уметь:

- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.

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

- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 69 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА

«Охрана труда»

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

10-11 классы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	69
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	69
в том числе:	
практические занятия	4

2.2. Календарно-тематическое планирование предмета

«Охрана труда»

1011 классы

Наименование разделов и тем	Тема урока	Количество часов	Дата проведения урока	
			По плану	Фактич.
1	2			
Тема 1. Общие вопросы охраны труда.	Содержание учебного материала	13		
	Теоретические занятия	13		
	1-2.Основные положения охраны труда.	2		
	3-4.Организация охраны труда на предприятии.	2		
	5-8.Основы законодательства по охране труда.	4		
	9-10.Понятие о производственном травматизме и профессиональной вредности.	2		

	11-12.Расследование несчастных случаев.	2		
	13.Контрольная работа	1		
Тема 2. Производственная санитария	Содержание учебного материала	14		
	Теоретические занятия	14		
	14-15.Задачи производственной санитарии.	2		
	16-17.Классификация негативных факторов производственной среды.	2		
	18-19.Характеристика негативных факторов и защита от них.	2		
	20-21.Средства коллективной защиты. Средства индивидуальной защиты.	2		
	22-23.Санитарно-гигиенические требования к спецодежде.	2		
	24-25.Санитарно-гигиенические требования к посуде, инструментам, инвентарю.	2		
	26-27.Санитарно-гигиенические требования к помещению.	2		
Тема 3. Охрана труда при выполнении работ в организациях питания	Содержание учебного материала	42		
	Теоретические занятия	24		
	28-29.Правила безопасности при работе с газовыми плитами, духовками, жарочными шкафами.	2		
	30.Контрольная работа	1		
	31-34.Правила безопасности при работе с электрическими мясорубками и измельчителями	4		
	35-38.Правила безопасности при работе с электрическими миксерами, тестомешателями и др.	4		
	39-42.Правила безопасности при работе с режущими инструментами.	4		
	43-46.Правила безопасности при приготовлении горячих и вторых блюд.	4		
	47.Контрольная работа	1		
	48-51.Правила безопасности при приготовлении горячих напитков и отпуске готовой продукции.	4		
	Практические занятия.	4		
	52-55.Отработка действий участников образовательного процесса при возникновении очага возгорания в	4		

	здании школы.			
	Теоретические занятия	14		
	56-57.Первая помощь при поражении электрическим током.	2		
	58-61.Первая помощь при отравлениях.	4		
	62-63.Первая помощь при ожогах.	2		
	64.Контрольная работа	1		
	65-68.Первая помощь при переломах, вывихах, ушибах.	4		
	Итоговая контрольная работа	1		
Всего		69		

2.3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

«Охрана труда»

Основные положения охраны труда. Организация охраны труда на предприятии.

Основы законодательства по охране труда. Понятие о производственном травматизме и профессиональной вредности. Расследование несчастных случаев. Задачи производственной санитарии. Классификация негативных факторов производственной среды. Характеристика негативных факторов и защита от них. Средства коллективной защиты. Средства индивидуальной защиты. Санитарно-гигиенические требования к спецодежде.

Санитарно-гигиенические требования к посуде, инструментам, инвентарю.

Санитарно-гигиенические требования к помещению. Правила безопасности при работе с газовыми плитами, духовками, жарочными шкафами. Правила безопасности при работе с электрическими мясорубками и измельчителями. Правила безопасности при работе с электрическими миксерами, тестомешателями и др. Правила безопасности при работе с режущими инструментами. Правила безопасности при приготовлении горячих и вторых блюд.

Правила безопасности при приготовлении горячих напитков и отпуске готовой продукции. Первая помощь при поражении электрическим током. Первая помощь при отравлениях.

Первая помощь при ожогах. Первая помощь при переломах, вывихах, ушибах.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

«Охрана труда»

3.1. Материально – техническое обеспечение

Для реализации программы предмета имеется учебный кабинет, который оснащен следующим необходимым оборудованием:

Компьютер;

Плакаты;

Комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов освоения дисциплины.

Перечень оборудования и его количество

Комплект для украшения шоколадом и глазурью-1, разделочная доска из мрамора-1, интерактивный комплект-1, МФУ-1, ноутбук-1, доска магнитно-маркерная-1, стеллаж для посуды-1, стол овальный для занятий/дегустации-1, комплекты ножей- 3, тарелка- 12, тарелка глубокая -12, миски -10, сковорода блинная для индукционных плит -3, сковорода с крышкой для индукционных плит -3, сотейник для индукционных плит-6, набор кастрюль-3, стеллаж угловой открытый с закругленными полками-2, шкаф угловой

комбинированный- 1, стол учителя-1, стул полумягкий офисный для учителя-1, сервировочный стол на колесах-1, стул кухонный -8, кухонный гарнитур-1, термометр кулинарный- 1, стол производственный- 6, раковина двухсекционная-1, фритюрница-1, соковыжималка-1, тостер-1, микроволновая печь-1, мультиварка-1, холодильник (многокамерный)-1, водонагреватель-1, чайник электрический-1, кухонный комбайн-1, весы электрические -1, гастроемкость -8, плита электрическая трехконфорочная -1, плита индукционная -1, посудомоечная машина -1, подставка под пароконвектомат -1, пароконвектомат -1, миксер планетарный с тестомесом-1.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Охрана труда в сфере общественного питания, учебное пособие. А.Б.Докторов, Т.И.Митрофанов. Издательство «Профиль», 2012.

Дополнительные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.: ПрофОбрИздат, 2016.

Интернет – ресурсы:

www.trkodeks.ru
www.oxtrud.narod.ru
<http://www.cooking.ru/>
[www.c – kondor.ru](http://www.c-kondor.ru)

14. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ОХРАНА ТРУДА»

Контроль и оценка результатов освоения предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;	Оценка выполнения практических работ.
Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.	Оценка выполнения практических работ.
Знать	
Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	Оценка выполнения тестовых заданий.

2.3. Рабочие программы практического обучения

Практический цикл:

Учебная практика

Производственная практика

Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»

«Рассмотрена и принята»
на заседании педагогического
совета
Протокол № 6 от
07.06.2023г.

«Утверждаю»
Директор ОКОУ «Тёткинская
школа-интернат»
_____/Бабкина Н.Н./
Приказ № 22/2 от 05.07.2023г

Рабочая программа
Учебная практика

основной адаптированной образовательной программы профессионального обучения –
программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар»

Рабочая программа предмета разработана на основе:

- ФЗ № 273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г;
 - Профессионального стандарта по профессии 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610 н;
 - Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322) России 08.08.2013 N 29322) с учетом требований регионального рынка труда, регламентирующих содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся;
 - Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 (ред. от 27.10.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
 - Приказа Минтруда России от 04.08.2014 N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
 - Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"";
 - ОАОП ПО ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» ;
 - Положения о рабочих программах профессионального обучения - программах профессиональной подготовки;
 - Учебного плана ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» на 2023-2024 учебный год.
- Программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.
- Организация разработчик - Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья».

Разработчик: Литовченко Надежда Валентиновна, учитель 1 квалификационная категория, ОКОУ «Тёткинская школа- интернат».

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

Область применения программы

Программа производственного обучения является частью программы профессиональной подготовки по профессии рабочих (далее ППППР) 16675 Повар в части освоения квалификации: повар и вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

1.2. Цели и задачи производственного обучения: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках программы профессиональной подготовки по основному виду профессиональной деятельности для освоения профессии рабочих, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими обобщенных трудовых функций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения производственного обучения

В результате прохождения производственного обучения в соответствии с профессиональным стандартом 33.011 Повар, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н по виду профессиональной деятельности Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания обучающийся должен уметь:

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

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего –420 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

Результатом освоения программы производственного обучения является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 Повар по виду профессиональной деятельности (ВПД): Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания, необходимых для последующего освоения ими обобщенных трудовых функций (ОТФ) и трудовых функций (ТФ) по избранной профессии.

Обобщенные трудовые функции	Трудовые функции
Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

3.1. Тематический план профессионального обучения

Обобщенные трудо-вые функ-ции	Трудовые функции	Кол-во час.	Виды работ	Наименование тем	Кол-во час.
1	2	3	4	5	6
1.Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	1.Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места 2.Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	420	- Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания - Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара - Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара - Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Тема 1. Организация рабочего места.	28

		или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения		
		- Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Тема 2. Приготовление, презентация и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий	19
		- Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов.		19
		- Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.		19
		- Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.		20
		- Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы.		19
		- Приготовление каш и гарниров из круп.		19
		- Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.		20
		- Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи.		19
		- Приготовление блюд из яиц.		19
		- Приготовление блюд		19

		из творога.	19
		- Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.	19
		- Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы.	19
		- Приготовление горячих напитков.	19
		- Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов.	
		- Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд.	
		- Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров.	
		- Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	
		- Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции.	
		- Производство сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации	

			Комплексные работы	Промежуточная	6
			Дифференцированный зачет.	аттестация в форме дифференцированного зачета	1
	<i>ВСЕГО часов</i>	420			420

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение.

Для реализации программы производственного обучения имеется учебный кулинарный цех.

Оснащение:

Комплект инструментов и приспособлений:

1. Ножи поварские (наборы).
2. Доски разделочные.
3. Кастрюли.
4. Лотки пищевые.
5. Лопаточки.
6. Куханная посуда.
7. Столовая посуда.
8. Шпиговальная игра.
9. Молоток для отбивания мяса.
10. Топор.
11. Сито.
12. Сковороды.
13. Противни.
14. Дуршлаг.
15. Шумовка.
16. Сотейник.
17. Ложки разливные и столовые.
18. Венчик для взбивания.
19. Тарелки для подачи.
20. Веселка.
21. Соусные ложки.
22. Салатники.
23. Ступа.
24. Мусат.
25. Набор для специй.

Оборудование лаборатории:

1. Электроплита
2. Холодильник.
3. Духовка
4. Производственные столы.
5. Миксер.
6. Фритюрница.
7. Микроволновая печь
8. Шкафы для посуды.
9. Шкаф для хранения спецодежды.
10. Циферблатные весы.
11. Умывальник с горячей и холодной водой.
12. Сушка для посуды.
13. Блинница.
14. Мультиварка.
15. Мясорубка.

16. Формы для выпечки, формы для кексов,
выемки для теста, мешки кондитерские с насадками.

4.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственным обучением обучающихся, имеют квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает программа профессиональной подготовки по профессии рабочих, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходят обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

Контроль и оценка результатов освоения производственного обучения осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения программы обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	Наблюдение и оценка выполнения работ при прохождении производственного обучения. Дифференцированный зачет по производственному обучению.
Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Наблюдение и оценка выполнения работ при прохождении производственного обучения. Дифференцированный зачет по производственному обучению.

Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»

«Рассмотрена и принята»

на заседании педагогического
совета

Протокол № 6 от
07. 06. 2023 г.

«Утверждаю»

Директор ОКОУ «Тёткинская
школа- интернат»

_____/Бабкина Н.Н./
Приказ № 22/2 от 05.07.2023г

Рабочая программа

Производственной практики

основной адаптированной образовательной программы профессионального обучения –
программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар»

Рабочая программа предмета разработана на основе:

- ФЗ № 273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г;
 - Профессионального стандарта по профессии 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610 н;
 - Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322) России 08.08.2013 N 29322) с учетом требований регионального рынка труда, регламентирующих содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся;
 - Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 (ред. от 27.10.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
 - Приказа Минтруда России от 04.08.2014 N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
 - Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"";
 - ОАОП ПО ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» ;
 - Положения о рабочих программах профессионального обучения - программах профессиональной подготовки;
 - Учебного плана ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» на 2023-2024 учебный год.
- Программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.
- Организация разработчик - Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья».

Разработчик: Литовченко Надежда Валентиновна, учитель 1 квалификационная категория, ОКОУ «Тёткинская школа-интернат».

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Область применения программы:

Программа производственной практики является частью программы профессиональной подготовки по профессии рабочих (далее ППППР) 16675 Повар в части освоения квалификации: Повар и вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Цели и задачи производственной практики: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения трудовых действий обучающимися по изучаемой профессии, развитие обобщенных трудовых функций и трудовых функций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках программы профессиональной подготовки по профессии рабочих, обучающийся должен приобрести трудовые действия:

А/01.3 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

- Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

- Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара

- Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара

- Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

- Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

- Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара

- Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара

- Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара

- Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара

- Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара

- Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара

- Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара

- Приготовление блюд из яиц по заданию повара

- Приготовление блюд из творога по заданию повара

- Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара

- Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара

- Приготовление горячих напитков по заданию повара

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

1.3. Количество часов

на освоение программы производственной практики:

Всего - 408 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися трудовыми действиями в рамках программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 Повар по виду профессиональной деятельности (ВПД):

Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Код ОТФ	Обобщенные трудовые функции	Трудовые функции	КОД ТФ
А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	А/01.3
		Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02.3

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Обобщенные трудовые функции	Трудовые функции	Кол-во часов произв. практик и	Виды работ
1	2	3	4
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	1.Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места. 2.Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	(408)	Инструктаж по безопасным условиям труда. Знакомство с производством.
		6	- Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
		18	- Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.
		18	- Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов.
		18	- Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.
		18	- Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы.
		18	- Приготовление каш и гарниров из круп.
		18	- Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.
		18	- Приготовление блюд из яиц.
		18	- Приготовление блюд из творога.
		18	- Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.
		18	- Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы.
		18	- Приготовление горячих напитков.
		18	- Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи.
		18	- Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов.
	- Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных		

		18	рыбных и мясных блюд.
		18	- Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров.
		18	- Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.
		18	- Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции.
		18	- Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий.
		18	- Производство сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
		18	- Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий.
		18	- Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос
		6	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Комплексные работы.
Всего часов: 408			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием, организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися. Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, имеют квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходят обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером в форме дифференцированного зачета, в ходе которого обучающийся выполняет комплексную работу соответствующую уровню профессиональной подготовки. Результаты освоения трудовых функций фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

Результаты обучения (освоенные трудовые функции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
А/01.3Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	Наблюдение и оценка выполнения работ при прохождении производственной практики.
А/02.3Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	

3. Организационно-педагогические условия реализации ОАОПО

3.1. Учебный план

адаптированной основной программы профессионального обучения –
программы профессиональной подготовки
по профессии **16675 «Повар»**

«Рассмотрен и принят»
на педагогическом совете
Протокол № 6 от «07» июня 2023 г.

«Утвержден»
Приказ № 22/2 от «5» июля 2023 г.
Директор ОКОУ «Тёткинская школа-
интернат»
_____ / Бабкина Н.Н./

Учебный план

адаптированной основной программы профессионального обучения –
программы профессиональной подготовки по профессии
16675 Повар на 2023-2025 учебный год

Областного казенного общеобразовательного учреждения «Тёткинская
школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»

Срок обучения 1 год 9 месяцев

№ п/п	Циклы, курсы, предметы	Всего часов	Учебные недели		
			35	34	1
1	Теоретическое обучение	1518	22	22	
1.1	Адаптационный цикл	828	12	12	
1.1.1	Основы делового и творческого письма	138	2	2	
1.1.2	Математика с элементами экономики	207	3	3	
1.1.3	Основы права и гражданственности РФ	138	2	2	
1.1.4	Этика и психология семейной жизни	69	1	1	
1.1.5	Социально-бытовая адаптация	138	2	2	
1.1.6	Адаптивная физическая культура	138	2	2	
1.2	Специальный цикл	690	10	10	
1.2.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	69	1	1	
1.2.2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	69	1	1	
1.2.3	Оборудование предприятия общественного питания	69	1	1	
1.2.4	Кулинария	276	4	4	
1.2.5	Основы калькуляции и счёта	69	1	1	
1.2.6	Организация производства предприятий общественного питания	69	1	1	
1.2.7	Охрана труда	69	1	1	
2	Практическое обучение	828	12	12	
2.1	Учебная практика	420	12		

2.2	Производственная практика	408		12	
	Консультация	8			8
	Экзамен	6			6
	Квалификационный экзамен	8			8
	Всего:	2368	34	34	22

«Утверждаю»
Директор ОКОУ
«Тёткинская школа-интернат»

_____/Бабкина Н.Н./
Приказ № 22/2 от 05.07.2023 г

**Календарный учебный график
по профессии рабочих 16675 «Повар»
срок обучения- 1 год и 9 мес.**

1 год обучения

Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь	Январь	Февраль
1-30	1-31	1-30	1-28	1-31	1-28
Т У/П (3 раза в неделю)	Т У/П (3 раза в неделю) К	Т У/П (3 раза в неделю)	Т У/П (3 раза в неделю)	Т У/П (3 раза в неделю) К	Т У/П (3 раза в неделю)

Март	Апрель	Май	Июнь- август
1-31	1-30	1-31	
Т У/П (3 раза в неделю) К	Т У/П(3 раза в неделю)	Т У/П(3 раза в неделю)	Консультации, промежуточная аттестация К

2 год обучения

Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь	Январь	Февраль
1-30	1-31	1-30	1-28	1-31	1-28
Т П/П(3 раза в неделю)	Т П/П(3 раза в неделю) К	Т П/П(3 раза в неделю)	Т П/П(3 раза в неделю)	Т П/П(3 раза в неделю) К	Т П/П(3 раза в неделю)

Март	Апрель	Май	Июнь
1-31	1-30	1-31	1-7
Т П/П(3 раза в неделю) К	Т П/П(3 раза в неделю)	Т П/П(3 раза в неделю)	Консультации, итоговая аттестация

Т- теория
У/П- учебная практика
П/П- производственная практика

К- каникулы

3.3. Кадровые условия

ОКОУ « Тёткинская школа- интернат» укомплектована педагогическими, руководящими и иными работниками, имеющими профессиональную подготовку соответствующего уровня и направленности.

Уровень квалификации работников для каждой занимаемой должности соответствует квалификационным характеристикам по соответствующей должности, а для педагогических работников — квалификационной категории.

Учреждение обеспечивает работникам возможность повышения профессиональной квалификации через профессиональную подготовку или курсы повышения квалификации; ведения методической работы; применения, обобщения и распространения опыта использования современных образовательных технологий в работе с обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Сопровождение профессиональной и социальной реабилитации, абилитации инвалидов при реализации адаптированной основной программы профессионального обучения в штатном расписании учтены должности специалистов психолого-медико-педагогического сопровождения: педагога-психолога, социального педагога. Курсовую переподготовку прошел весь педагогический коллектив.

3.4. Материально-технические условия реализации ОАОППО

Материально-техническое обеспечение реализации АООП соответствует не только общим, но и особым образовательным потребностям обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Школа располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий и теоретической подготовки.

Материально-технические условия отвечают требованиям к: организации пространства, в котором осуществляется реализация АООП ПО; организации временного режима обучения; техническим средствам обучения.

Пространство, в котором осуществляется образование обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), соответствует общим требованиям, предъявляемым к организациям, в области:

- соблюдения санитарно-гигиенических норм организации образовательной деятельности;
- обеспечения санитарно-бытовых и социально-бытовых условий;
- соблюдения пожарной и электробезопасности; соблюдения требований охраны труда.

Наличие помещений для осуществления образовательного процесса, активной деятельности, отдыха, питания и медицинского обслуживания обучающихся.	Количество, наименование кабинетов, залов, мастерских, оборудования.
Учебные кабинеты с рабочими местами обучающихся и педагогических работников.	Кабинеты предметного обучения - 12.
Помещения для коррекционно-развивающих занятий.	Кабинет педагога-психолога -1. Кабинет дефектолога- 1. Кабинет учителя- логопеда- 1 Кабинет для коррекционных занятий-1

Информационно-библиотечные центры с рабочими зонами, читальным залом и книгохранилищем, обеспечивающим сохранность книжного фонда.	Библиотека - 1.
Спортивные сооружения, оснащенные игровым, спортивным оборудованием и инвентарём.	Спортивно-тренажёрный зал - 1, спортивная площадка на улице - 1.
Помещения для питания обучающихся, а также для хранения и приготовления пищи, обеспечивающие возможность организации качественного горячего питания, в том числе горячих завтраков и обедов.	Столовая -1.
Помещения медицинского назначения.	Кабинет врача -1, процедурный кабинет -1.

Для успешного обеспечения диагностико - коррекционного, психолого - медико - педагогического сопровождения обучающихся с ОВЗ в школе организована работа ППк. По диагностическому, коррекционно- развивающему, консультативно – просветительскому, профилактическому, организационно- методическому направлениям ведется целенаправленная работа, вовремя оказывается помощь детям, их родителям (законным представителям), педагогам школы.

№ п/п	Наименование образовательной услуги с указанием предмета, курса, дисциплины (модуля) (в соответствии с учебным планом)	Наименование учебных кабинетов, лабораторий, мастерских, объектов физической культуры и спорта и других помещений с перечнем оборудования
1	2	3
1.	Основы делового и творческого письма.	Кабинет русского языка № 6 Стол учительский- 1шт. Стул учительский- 1шт. Парты двухместные- 5шт. Стулья ученические- 9шт. Доска учебная настенная- 1шт. Шкафы -2шт. Тумбы -2шт. Компьютер «Aquarius»- 1 шт.
2.	Математика с элементами экономики	Кабинет математики № 15 Стол демонстрационный-1 шт. Стул учителя- 1 шт. Лабораторные столы для учащихся- 4шт. Стулья для учащихся -8 шт. Шкафы для хранения приборов- 7 шт. Раковина со сливом -1 шт. Шкаф для хранения плакатов- 1 шт. Стол для учителя -1шт. Компьютер «Aquarius»- 1шт. Колонки «Genius»-2 шт. Мультимедийный проектор «InFocusCjrpri2102» с экраном «DraunPhotoTechnikStandart»- 1 шт. Принтер «Canon»-1шт.
3.	Основы права и гражданственности РФ.	Кабинет истории № 9 Стол учительский -1шт. Стол ученический -5шт. Стул ученический -10шт. Доска магнитно-маркерная -1шт.

		<p>Шкаф книжный 2 шт. Компьютер «Mac»- 1 шт.</p>
4.	Этика и психология семейной жизни.	<p>Кабинет психолога Стол письменный (одноместный)- 2 шт. Стол письменный -1 шт. Стол учительский -1 шт. Кресло -2 шт. Шкаф плательный -1 шт. Компьютер «Mac»- 1 шт. Стул ученический -5 шт. Стул учительский -1 шт Зеркальный шар с мотором «Молния» Пузырьковая колонна с рыбками на мягкой платформе Интерактивная панель «Цветные фигуры» Настенное небьющееся зеркало Настенное панно « Водопад» Настенное пенно «Бесконечность» Пучок волокон оптических «Звездный дождь» , « Сухой душ» Настенное небьющееся зеркало «Веселый свет» Комплект «Сенсорный уголок» «Волшебный фонтан» Светильник «Пламя» Панно «Кривое зеркало» Напольный ковер «Звездное небо» Потолочная плитка «Звездное небо» Настенный ковер «Звездное небо» Колесо спецэффектов Проект « Меркурий», аналог «Солнечный 100» Игровой познавательный набор «Азбука+Математика» Черепашка со съемными чехлами Сенсорная тропа для ног Мат со следочками Кресло-пуф Груша с гранулами Детская подушка с гранулами Пуфик-кресло с гранулами Гипоксикатор проф. Стрелкова «Вершинка» («Горный воздух») Лампа «Вулкан»</p>
5.	Социально-бытовая адаптация.	<p>Кабинет социально- бытовой ориентировки № 18 Мойка- 1 Электроплита «Gefest»- 1 шт. Холодильник «Exqvisit»- 1шт. Кухонный стол -1шт. Стол учителя -1 шт. Ученические столы и стулья -4 комплекта Мягкие стулья- 5шт. Настенная доска- 1шт. Мебель – стенка- 1шт. Микроволновая печь «LG»-1шт. Кухонный гарнитур - 1шт. Мягкая мебель - 1шт. Пылесос «DAEVOO»- 1шт. Компьютер «Mac» -1шт. Стиральная машина «ZanussiFA 822»- 1шт.</p>

		Швейная машина «Leader»- 1шт. Утюг «Delta»- 2шт.
6.	Адаптивная физическая культура	Спортивно- тренажерный зал Шведская стенка – 3 шт. Теннисные столы - 3 шт. Гимнастические стенки – 4 шт. Тренажеры – 5 шт. Козел гимнастический – 1 шт. Скамейки гимнастические – 4 шт. Мостик подкидной – 2 шт. Канат для перетягивания – 1 шт. Боксерская груша – 1 шт. Обручи гимнастические – 10 шт. Спортивная площадка: Льжи – 10 шт. Льжные палки – 15 пар Коньки – 17 шт. Роликовые коньки- 3 пары Велосипеды- 3 шт.
7.	1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены 2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров 3. Оборудование предприятий общественного питания 4. Кулинария 5. Основы калькуляции и счёта 6. Организация производства предприятий общественного питания. 7. Охрана труда. 8. Учебная практика. 9. Производственная практика	Комплект для украшения шоколадом и глазурью-1, разделочная доска из мрамора-1, интерактивный комплект-1, МФУ-1, ноутбук-1, доска магнитно-маркерная-1, стеллаж для посуды-1, стол овальный для занятий/дегустации-1, комплекты ножей- 3, тарелка- 12, тарелка глубокая -12, миски -10, сковорода блинная для индукционных плит -3, сковорода с крышкой для индукционных плит -3, сотейник для индукционных плит-6, набор кастрюль-3, стеллаж угловой открытый с закругленными полками-2, шкаф угловой комбинированный- 1, стол учителя-1, стул полумягкий офисный для учителя-1, сервировочный стол на колесах-1, стул кухонный -8, кухонный гарнитур-1, термометр кулинарный- 1, стол производственный- 6, раковина двухсекционная-1, фритюрница-1, соковыжималка-1, тостер-1, микроволновая печь-1, мультиварка-1, холодильник (многокамерный)-1, водонагреватель-1, чайник электрический-1, кухонный комбайн-1, весы электрические -1, гастроёмкость -8, плита электрическая трехконфорочная -1, плита индукционная -1, посудомоечная машина -1, подставка под пароконвектомат -1, пароконвектомат -1, миксер планетарный с тестомесом-1.

3.5. Требования к организации практики.

Практика является обязательным разделом образовательной программы по профессии 16675 «Повар», адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Учебная и производственная практика проводится в целях освоения обучающимися трудовых функций, соответствующих видам профессиональной деятельности повара. Руководство практикой осуществляет учитель, участвующий в реализации профессионального обучения.

3.6. Учебно- методические материалы, обеспечивающие реализацию ОАОПП.

Для успешной реализации ОАОПП по профессии 16675 «Повар» ОКОУ « Тёткинская школа- интернат» обеспечена печатными и электронными учебными и учебно-методическими изданиями:

№ п/п	Наименование образовательной услуги с указанием предмета, курса, дисциплины (модуля) (в соответствии с учебным планом)	Название, автор, место издания, издательство, год издания печатного и (или) электронного издания
1.	Основы делового и творческого письма.	Деловое и творческое письмо: 10-11 классы: учебное пособие для учащихся специальной (коррекционной) школы VIII вида / авт. сост. И. А. Крестинина. - Киров: ООО "Радуга-ПРЕСС", 2017. - 171 с. Деловое и творческое письмо. 10-11 классы: рабочая тетрадь для учащихся специальной (коррекционной) школы VIII вида / авт.-сост. И. А. Крестинина. - Киров: ООО "Типография "Старая Вятка", 2017. - 35 с.
2.	Социально-бытовая адаптация.	Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида: Пособие для учителя/ Под ред. А.М.Щербаковой. - М.: Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2016
3.	Математика с элементами экономики Основы экономических знаний	Методическое пособие Стариченко Т.Н. «Экономический практикум» в выпускных классах специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида. – М.: Издательство НЦ ЭНАС, 2016 г.
4.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	Основные источники: Микробиология, физиология питания, санитария. А.Н. Мартинчик. Издательство Академия, 2016. Дополнительные источники: 9. Химический состав пищевых продуктов. Москва. 10. Закон РФ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 19 апреля 1991 г. 11. Закон РФ «Об охране окружающей природной среды» 19.12.1991 г. 12. Закон РФ «О сертификации продукции и

		<p>услуг» 10.06.1993 г. № 5151 – 1.</p> <p>13. Санитарные правила для предприятий общественного питания.</p> <p>14. Санитарные правила «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов». Госсанэпиднадзор Москва – 1992 г.</p> <p>15. Положение о Государственной санитарно – эпидемиологической службе РФ. Утверждено Правительством РФ 05.06.94 г. № 625.</p> <p>16. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы Сан ПИН.</p>
5.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	<p>Основные источники: Новикова А.М. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2012.</p> <p>Дополнительные источники информации: Химический состав пищевых продуктов. Москва. Закон РФ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 19 апреля 1991 г. Закон РФ «Об охране окружающей природной среды» 19.12.1991 г. Закон РФ «О сертификации продукции и услуг» 10.06.1993 г. № 5151 – 1. Санитарные правила для предприятий общественного питания. Санитарные правила «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов». Госсанэпиднадзор Москва – 1992 г. Положение о Государственной санитарно – эпидемиологической службе РФ. Утверждено Правительством РФ 05.06.94 г. № 625. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы Сан ПИН. ОСТ 28 – 1 – 95.</p>
6.	Оборудование предприятий общественного питания	<p>Основные источники информации: • Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. В целях расширения и более углубленного</p>

		<p>рассмотрения отдельных аспектов теоретических знаний по изучаемой дисциплине рекомендованы следующие дополнительные источники информации:</p> <p>Елхина В. Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Учеб. пособие для нач. проф. образования: справочник. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 336 с.</p> <p>• Лутошкина Г. Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 64 с.</p> <p>Ресторанные ведомости: ежемесячное информационно – аналитическое издание для профессионалов общественного питания.</p>
7.	Основы калькуляции и учета	<p>Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учёта в общественном питании. Учебно-практическое пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2012.</p> <p>2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Экономика, 1999.</p>
8.	Организация производства предприятий общественного питания	<p>Основные источники:</p> <p>1. Левитский К.И., Скворцов Б.М. «Организация предприятий общественного питания», Издательство «Экономика» М.: - 2014г.</p> <p>2. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», ПрофОбрИздат, М.: 2014 г.</p> <p>3. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания», Ростов-на Дону Изд.: «Феникс», 2014 г.</p> <p>Дополнительные источники:</p> <p>1. Панова Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах», М.: Академия, 2009 г.</p> <p>2. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».</p> <p>7. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».</p> <p>8. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-</p>

		<p>эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с дополнениями и изменениями №№ 1-2 в редакции СП 2.3.6.1254-03 и СП 2.3.6.2202-07).</p> <p>9. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с изм. № 1 в ред. СП 2.3.6.2203-07).</p> <p>10. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».</p> <p>11. СП 3.5.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».</p> <p>Периодические издания (отечественные журналы):</p>
9	Охрана труда	<p>Основные источники:</p> <p>1. Охрана труда в сфере общественного питания, учебное пособие. А.Б.Докторов, Т.И.Митрофанов. Издательство «Профиль», 2012.</p> <p>Дополнительные источники:</p> <p>2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.: ПрофОбрИздат, 2016.</p>
10	Кулинария	<p>Основные источники:</p> <p>Кулинария. Анфимова Н.А., Издательство «Академия», 2013.</p> <p>Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Усов В.В. Издательство «Академия», 2016.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Самородова И.П. Издательство «Академия»</p> <p>Технологическое оборудование предприятий общественного питания.</p> <p>Золин В. П. Издательство «Академия», 2016.</p>

	Дополнительные источники: Охрана труда в сфере общественного питания, учебное пособие. А.Б.Докторов, Т.И.Митрофанов. Издательство «Профиль», 2012. Микробиология, физиология питания, санитария. А.Н. Мартинчик. Издательство Академия, 2016.
--	---

Обеспечение образовательного процесса иными библиотечно-информационными ресурсами:

№ п/п	Наименование и краткая характеристика профессиональных баз данных, информационных справочных и поисковых систем, иных информационных ресурсов
1.	www.trkodeks.ru www.oxtrud.narod.ru http://www.cooking.ru/ www.c – kondor.ru
2.	http://www.krugosvet.ru/enc/nauka_i_tehnika/html
3.	WWW.trapeza.ru
4.	www.trapeza.ru.
5.	dietolog.org doctor-v.ru tehnologiaschool.narod.ru profobrazovanie.org nsportal.ru
6.	otherreferats.allbest.ru microbiology.ucoz.org
7	Журнал: «Питание и общество».