



Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение среднего профессионального  
образования Краснодарского края «Славянский  
электротехнологический техникум»

Т.А. Черных, В.Я. Агабекова, В.В. Сушкова, Ю.А. Сергиенко, А.В. Билым,  
С.В. Богданова, Н.Ф. Волобуева

**ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ**  
обучающихся X – XI классов  
общеобразовательных  
организаций  
Краевой инновационной площадки  
ГБПОУ КК СЭТ «Город Мастеров»



Славянск-на-Кубани, 2021 г.

УДК 377  
ББК 74.40

Черных, Т.А. Программы профессиональной подготовки обучающихся X – XI классов общеобразовательных организаций Краевой инновационной площадки ГБПОУ КК СЭТ «Город Мастеров» : сборник программ профессиональной подготовки обучающихся X – XI классов общеобразовательных организаций / Т.А. Черных, В.Я. Агабекова, В.В. Сушкова, Ю.А. Сергиенко, А.В. Билым, С.В. Богданова, Н.Ф. Волобуева – Славянск-на-Кубани, 2021. – 177 с.

Печатается по решению педагогического совета ГБПОУ КК «Славянский электротехнологический техникум», протокол № 6 от 11.01.2021

Рецензент: Директор МКУО «Консультационно-методический центр»  
О.В. Плесецкая

Методическое пособие содержит программы профессиональной подготовки обучающихся X – XI классов по профессиям, разработанные в рамках Краевой инновационной площадки «Досуговая профориентационная площадка для школьников «Город Мастеров» на базе ГБПОУ КК «Славянский электротехнологический техникум» (Свидетельство о присвоении статуса «Краевая инновационная площадка» Серия КИП № 119, (приказ министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края № 5445 от 25.12.2017 года)).

© ГБПОУ КК «Славянский  
электротехнологический техникум»

**Рецензия**  
**на сборник программ профессиональной подготовки**  
**обучающихся X – XI классов общеобразовательных организаций**  
**Краевой инновационной площадки**  
**ГБПОУ КК СЭТ «Город Мастеров»**

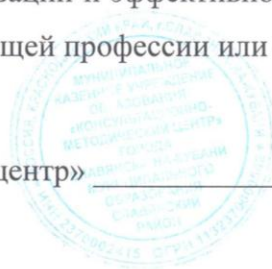
В данном издании собраны программы профессиональной подготовки обучающихся X – XI классов по профессиям, разработанные в рамках Краевой инновационной площадки «Досуговая профориентационная площадка для школьников «Город Мастеров» на базе ГБПОУ КК «Славянский электротехнологический техникум» (Свидетельство о присвоении статуса «Краевая инновационная площадка» Серия КИП № 119, (приказ министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края № 5445 от 25.12.2017 года)).

ГБПОУ КК СЭТ уже имеет опыт реализации таких программ на своей базе на основе взаимодействия со школами при содействии Управления образования МО Славянский район. В масштабе муниципального образования «Славянский район» данный опыт получил положительный резонанс среди общеобразовательных учреждений. Он нацелен на интеграцию системы среднего общего образования и среднего профессионального образования в части формирования основ ключевых компетенций, эффективной профориентационной работы, в том числе в рамках WorldSkills и решение целого ряда проблем актуальных для системы образования Краснодарского края.

Реализация программ профессиональной подготовки обучающихся X – XI классов общеобразовательных организаций без отрыва от освоения школьной программы позволяет одновременно со средним общим полным образованием освоить и одну из наиболее востребованных в Краснодарском крае профессий. Особенно это актуально для обучающихся вечерних школ, которые после 9-го класса не смогли поступить в учреждения СПО, но имеют большое желание получить профессиональное образование.

Аккумулятивный и апробированный КИП «Город Мастеров» опыт отвечает достижению цели успешной социализации и эффективной самореализации учащихся школ, которым предстоит выбор будущей профессии или специальности.

Директор МКУО  
«Консультационно-диагностический центр»



О.В. Плесецкая

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
1. Программа профессиональной подготовки обучающихся X – XI классов общеобразовательных организаций по профессии по профессии 16675 Повар квалификация Повар 2 разряда	5
2. Программа профессиональной подготовки обучающихся X – XI классов общеобразовательных организаций по профессии по профессии 12901 Кондитер квалификация Кондитер 2 разряда	31
3. Программа профессиональной подготовки обучающихся X – XI классов общеобразовательных организаций по профессии по профессии 16399 Официант квалификация Официант 3 разряда	61
4. Программа профессиональной подготовки обучающихся X – XI классов общеобразовательных организаций по профессии 15220 Облицовщик-плиточник квалификация Облицовщик-плиточник 2 разряда	86
5. Программа профессиональной подготовки обучающихся X – XI классов общеобразовательных организаций по профессии по профессии Маляр строительный квалификация Маляр строительный 2 разряда с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции 22 «Малярные и декоративные работы»	111
6. Программа профессиональной подготовки обучающихся X – XI классов общеобразовательных организаций по профессии по профессии 18511 Слесарь по ремонту автомобилей квалификация Слесарь по ремонту автомобилей 2 разряда	143

## Введение

Ежегодно имеются выпускники школ, которые по окончании 9 класса не смогли поступить в учреждения СПО, но имеют большое желание получить профессиональное образование. Для этой категории учащихся в рамках деятельности Краевой инновационной площадки «Досуговая профориентационная площадка для школьников «Город Мастеров» на базе ГБПОУ КК «Славянский электротехнологический техникум» (Свидетельство о присвоении статуса «Краевая инновационная площадка» Серия КИП № 119, (приказ министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края № 5445 от 25.12.2017 года)) разработаны программы профессиональной подготовки обучающихся X – XI классов по профессиям: 16675 Повар (квалификация Повар 2 разряда) 12901 Кондитер (квалификация Кондитер 2 разряда), 16399 Официант (квалификация Официант 3 разряда), и 15220 Облицовщик-плиточник (квалификация Облицовщик-плиточник 2 разряда). Маляр строительный (квалификация Маляр строительный 2 разряда), 18511 Слесарь по ремонту автомобилей (квалификация Слесарь по ремонту автомобилей 2 разряда). Программы по профессиям 16675 Повар и 15220 Облицовщик-плиточник уже реализуются.

Программы профессиональной подготовки КИП «Город Мастеров» дают возможность, обучаясь в школе, получить профессию и возможность получить работу в будущем. Когда было начато осуществление набора (посещение родительских собраний, профориентационные беседы со школьниками и их родителями) выяснилось, что возможность получить профессию без отрыва от освоения школьной программы привлекает и других школьников, которые планируют по окончании XI класса поступать в учреждения ВО и СПО.

В данном методическом пособии представлены упомянутые программы профессиональной подготовки обучающихся X – XI классов общеобразовательных организаций. Цель данной публикации – трансляция опыта организации профориентационной работы как на базе средних профессиональных учреждений, так и на базе других образовательных учреждений. Надеемся, он будет для Вас полезен.

# **ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ**

обучающихся X – XI классов  
общеобразовательных организаций  
**по профессии 16675 «Повар»**  
**квалификация «Повар 2 разряда»**

## **1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа профессиональной подготовки обучающихся X – XI классов общеобразовательных организаций по профессии 16675 «Повар» разработана в рамках Краевой инновационной площадки «Досуговая профориентационная площадка для школьников «Город Мастеров» на базе ГБПОУ КК «Славянский электротехнологический техникум» (Свидетельство о присвоении статуса «Краевая инновационная площадка» Серия КИП № 119, (приказ министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края №5445 от 25.12.2017 года).

Цель настоящей программы – профессиональная подготовка обучающихся 10 – 11 классов общеобразовательных организаций по профессии «Повар».

Основными задачами программы являются:

- формирование у обучающихся совокупности знаний и умений, необходимых для осуществления трудовых действий и трудовых функций по профессии «Повар»;
- развитие у обучающихся мотивируемой потребности в получении востребованной профессии, в организации самозанятости на рынке труда;
- оказание обучающимся практико-ориентированной помощи в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования.

Программа разработана с учетом реализации следующих принципов:

- ориентация на социально-экономическую ситуацию и требования регионального (муниципального) рынка труда;
- усиление профориентационной направленности профильного обучения средствами профессиональной подготовки старшеклассников в соответствии с их профессиональными интересами;
- обеспечение преемственности между средним общим и профессиональным образованием.

Программа разработана в соответствии со:

- профессиональным стандартом «Повар» (приказ Минтруда России от 08 сентября 2015 № 610н).
- спецификацией стандарта компетенции 34 WSI «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications) от 2018 г.;
- федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер (ФГОС утверждён приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016 № 1569, зарегистрирован в Минюсте России от 22.12.2016 № 44898));

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

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

Отнесение к видам экономической деятельности согласно Общероссийскому классификатору видов экономической деятельности:

<i>код ОКВЭД</i>	<i>наименование вида экономической деятельности</i>
56	Деятельность по предоставлению продуктов питания и напитков

Квалификационный уровень – второй.

### **1.1.Требования к поступающим**

Лица, поступающие на обучение по профессии 16675 «Повар», должны иметь документ о получении основного общего образования.

### **1.2.Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы 151 час при очной форме подготовки.

### 1.3. Квалификационная характеристика выпускника

Виды деятельности	Трудовые функции	Практический опыт	Умения	Знания
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;</li> <li>- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;</li> <li>- 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;</li> <li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</li> </ul>
	2. Выполнение заданий повара	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить блюда, напитки и кулинарные</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты Российской Федерации, регу-</li> </ul>



	<p>по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;</li> <li>- приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;</li> <li>- приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;</li> <li>- приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;</li> <li>- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;</li> <li>- приготовление блюд из яиц по заданию повара;</li> <li>- приготовление блюд из творога по заданию повара;</li> <li>- приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;</li> <li>- приготовление мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;</li> <li>- приготовление горячих напитков по заданию повара;</li> <li>- приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;</li> <li>- процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;</li> <li>- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара</li> </ul>	<p>изделия по заданию повара технологическим картам под руководством повара;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;</li> <li>- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос</li> </ul>	<p>лирующие деятельность организаций питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</li> <li>- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</li> </ul>
--	--	---	---	--

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Основная цель обучения по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Повара в организациях (на предприятиях) сферы общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

## 3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной программы профессионального обучения  
по рабочей профессии 16675 «Повар»

**Квалификация: 2-й разряд**

**Форма обучения – очная**

**Нормативный срок обучения – 151 час**

№ п/п	Наименование модулей	Количество часов,		
		всего	в том числе:	
			теоретических	практических
	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>28</b>	<b>21</b>	<b>7</b>
ОП.01	Охрана труда	3	3	
ОП.02	Физиология питания, санитария и гигиена	8	8	
ОП.03	Оборудование предприятий общественного питания и организация производства	12	8	4
ОП.04	Калькуляция и учет	5	2	3
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>117</b>	<b>11</b>	<b>106</b>
ПМ.01	Производство блюд, напитков в организациях питания	117	11	106
МДК.01	Организация рабочего места повара. Приготовление, презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	22	11	11
УП.01	Учебная практика	95		95
	Квалификационное испытание	6		6
	<b>ВСЕГО</b>	<b>151</b>	<b>32</b>	<b>119</b>

## 4. ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

С 12.10.2019 г. по 30.05.2019 г. – 151 час (по 5 часов в день, 1 день в неделю).

Недели	6-9	10-13	14-17	18-21	22-25	26-29	30-33	34-36
Учебная	Т	Т	Т	УП	УП	УП	УП	УП

деятельность			УП					К Э
--------------	--	--	----	--	--	--	--	--------

Условные обозначения:

Т – теоретическое обучение

УП – учебная практика

К - консультация

Э – квалификационный экзамен

График учебного процесса может быть изменен в связи с изменением условий работы учебного заведения или предприятия, на котором проходят производственную практику обучающиеся.

## **5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

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

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов и лабораторий для профессии «Повар».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Рабочее место с компьютерным оснащением и периферийных устройств;

Рабочие столы для учащихся с компьютерным оснащением.

Технические средства обучения:

- мультимедийное обеспечение профессионального назначения
- компьютер с выходом в интернет
- интерактивная доска.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- кондитерский цех:
- рабочие места по количеству учащихся;
- производственные столы;
- пароконвектный шкаф;
- электрические печи;
- жарочные шкафы;
- холодильное оборудование;
- весовое оборудование;
- набор инвентаря и инструментов;
- посуда для приготовления и отпуска мучных кондитерских изделий.

Реализация программы предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (стенды, плакаты, планшеты);
- технические средства обучения;
- муляжи;
- дидактические материалы.

## **5.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Квалификационные характеристики.
2. Общероссийский классификатор.
3. Федеральный закон об образовании.
4. ФГОС федеральный стандарт.
5. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 5 – е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 400 с.
6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 4 – е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 288 с., [8] с. цв. ил.
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко. – 2 – е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 496 с.

Дополнительные источники:

Журналы: «Шеф повар», «Ресторанные ведомости», «Питание и общество», «Гастроном», «Шеф – Арт».

## **5.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по программе: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.

Мастера: наличие 5 – 6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

# **6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

## **6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

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

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

- текущий контроль;

- промежуточная аттестация
- итоговый контроль.

Правила участия в контролирующих мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации.

### **Текущий контроль**

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации:

- о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- о правильности выполнения требуемых действий;
- о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- о формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

### **Промежуточная аттестация**

Промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин. Формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся перед началом учебного процесса.

### **Итоговый контроль**

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется в форме экзаменов комиссией, назначаемой директором училища, с участием ведущих преподавателей под председательством представителя работодателя.

## **6.2. Порядок проведения итоговой аттестации**

Итоговая аттестация включает в себя выполнение практической квалификационной работы и экзамен на межпредметной основе.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин. Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся теоретического материала и прохождение практики.

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения осуществляется аттестационной комиссией по результатам защиты квалификационной работы и проверки теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

Лицам, прошедшим обучение в полном объеме и итоговую аттестацию выдается свидетельство о профессии рабочего по профессии «Повар» с квалификацией «Повар 2 разряда».

**Рабочая программа дисциплины «Охрана труда» - 3 часа****ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

№ п/п	Темы	Кол-во часов
1.	Основные законодательные положения по охране труда. Производственный травматизм и вредные производственные факторы	1
2.	Требования техники безопасности, санитарной и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий. Электробезопасность и Пожарная безопасность	1
3.	Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования	1
Итого		3

**ТЕМА 1. Основные законодательные положения по охране труда.****Производственный травматизм и вредные производственные**

Основные документы, регламентирующие охрану труда. Организация охраны труда на производстве. Обязанности работодателя и работника за состояние условий и охраны труда. Надзор и контроль по охране труда.

Причины производственного травматизма и профзаболеваний. Расследование и учёт несчастных случаев на производстве. Мероприятия по предупреждению травматизма. Обучение работников безопасности труда.

Виды и характеристики вредных производственных факторов. Гигиенические критерии оценки условий труда. Санитарно – гигиенические условия и физиологические особенности труда.

**ТЕМА 2. Требования техники безопасности, санитарной и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий. Электробезопасность и пожарная безопасность**

Устройство предприятий общественного питания, содержание территории и помещений. Организация технологических процессов и рабочих мест в соответствии с правилами техники безопасности

Опасность поражения и действие электрического тока на человека. Общие требования к электроустановкам для обеспечения безопасной эксплуатации. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током. Первая помощь при поражении электрическим током

Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Пожароопасные свойства веществ и материалов. Противопожарная профилактика. Пожарная безопасность на территории предприятия общественного питания и в цехах. Пожарная безопасность при выполнении работ. Действия в случае пожара. Средства тушения пожара.

### **ТЕМА 3. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования**

Техника безопасности при эксплуатации механического оборудования

Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования

Техника безопасности при эксплуатации холодильного оборудования

Техника безопасности при эксплуатации подъемно – транспортного оборудования

#### **Условия реализации учебной дисциплины.**

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Охрана труда» и кулинарной мастерской.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Охрана труда»;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование мастерской:

Тепловое оборудование: плита электрическая, пекарный шкаф, водонагреватель.

Механическое оборудование: электромясорубка, миксер, измельчитель, овощерезательная машина.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный.

#### **Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

Д.Ф. Фатыхов, А.Н. Беленький. Охрана труда – Москва ОИЦ «Академия», 2000.

### **Рабочая программа дисциплины «Физиология питания, санитария и гигиена» - 8 часов**

#### **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

№ тем	Темы	Кол-во часов
1	Основы физиологии питания. Основы эпидемиологии.	1
2	Пищевые отравления.	1
3	Гельминтозы и их профилактика.	1
4	Санитарные требования к устройству, оборудованию и	1

	содержанию предприятий общественного питания.	
5	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	1
6	Хранение и реализации готовой пищи.	1
7	Личная и профилактическая гигиена работников	1
8	Охрана окружающей среды.	1
	Итого:	<b>8</b>

### **ТЕМА 1. Основы физиологии питания. Основы эпидемиологии.**

Общие понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии на предприятиях общественного питания. Пищевые вещества и их значение. Биологическое значение пищи. Химический состав. Основные питательные вещества и их значение для организма. Общие понятие об обмене веществ. Суточный расход энергии. Питание различных групп населения. Нормы и принципы рационального питания для различных групп населения.

Понятие о микроорганизмах, влияние на них условий внешней среды. Общая характеристика основных групп микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности. Понятие о патогенных микроорганизмах. Пищевые инфекции; источники инфицирования продуктов. Профилактика пищевых инфекций.

### **ТЕМА 2. Пищевые отравления.**

Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика. Пищевые отравления, их классификация. Пищевые токсикоинфекции.

### **ТЕМА 3. Гельминтозы и их профилактика**

Условно-патогенные микробы, вызывающие пищевые токсикоинфекции. Пищевые интоксикации. Отравления токсином стафилакокка. Пищевые отравления небактериального происхождения. Отравления несъедобными продуктами растительного и животного происхождения. Меры профилактики.

### **ТЕМА 4. Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания.**

Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности. Санитарные требования к устройству, оборудованию, содержанию предприятий общественного питания. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов. Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарного пищевого надзора.

### **ТЕМА 5. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.**

Влияние приемов кулинарной обработки пищевых продуктов на получение доброкачественной и безвредной пищи. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов. Значение соблюдения температурного режима и длительности обработки для предупреждения пищевых отравлений. Сани-



тарные требования к обработке яиц, меланжа, яичного порошка; творога, использованию ароматических веществ и пищевых красителей.

### **ТЕМА 6. Хранение и реализации готовой пищи.**

Сроки хранения и реализации блюд. Опасность обсеменения микробами готовых блюд и кулинарных изделий.

### **ТЕМА 7. Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания**

Значение соблюдения правил личной гигиены в профилактике пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов. Санитарный режим работников на производстве. Требования к санитарной одежде, ее хранение. Личная санитарная книжка работника, порядок её заполнения и хранения.

### **ТЕМА 8. Охрана окружающей среды**

Значение природы, рационального использования её ресурсов для экономики страны, жизнедеятельности человека, будущих поколений. Административная и юридическая ответственность руководителей производства и граждан за нарушения в области рационального природопользования и охраны окружающей среды.

### **Условия реализации учебной дисциплины.**

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены».

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

### **Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Матюхина З.П., Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. М.: ПРОфОбрИздат, 2000.

2. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г., Технология приготовления пищи. Учебное пособие. – М.: ИЦ «Академия», 2005

3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественного питания и торговле. – М.: ИЦ «Академия», 2005

4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие. – М.: ИЦ «Академия», 2005.

5. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. – М.: ИЦ «Академия», 2005.

Дополнительные источники:

www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

**Рабочая программа дисциплины  
«Оборудование предприятий общественного питания и организация производства» - 12 часов**

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

№ тем	Темы	Кол-во часов	в т.ч. практических
1	Введение. Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация производства предприятий общественного питания.	2	
2	Организация обслуживания посетителей.	2	
3	Общие сведения о машинах.	2	1
4	Механическое оборудование.	2	1
5	Тепловое оборудование.	2	1
6	Холодильное оборудование.	2	1
	Итого:	12	4

**ТЕМА 1. Введение. Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация производства предприятий общественного питания.**

Характеристика предприятий общественного питания. Классификация, типы, принципы размещения, уровень и виды услуг, состав и планировка.

Источники, составления заявок на сырьё. Количественная и качественная приемка продуктов на склад, организация складского хозяйства, правила хранения продуктов.

Общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест. Организация работы цехов. Организация рабочих мест.

**ТЕМА 2. Организация обслуживания посетителей.**

Потребительский спрос и его изучение. Характеристика помещений: состав, размещение, требования. Классификация и назначение столовой посуды и приборов; сервировка столов.

**ТЕМА 3. Общие сведения о машинах.**

Основные направления механизации и автоматизации производственных процессов. Требования, предъявляемые к современному оборудованию. Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания. Общие сведения о машинах. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования безопасности труда.

#### **ТЕМА 4. Механическое оборудование.**

Универсальные приводы, их назначение и применение. Машины для обработки овощей и картофеля, характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации. Машины для обработки мяса и рыбы, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Машины хлебрезательные, для нарезки гастрономических товаров, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации, технические характеристики хлебрезательных машин. Весоизмерительное оборудование. Весы, их назначение и классификация, требования, предъявляемые к весам. Подъемно-транспортное оборудование. Классификация подъемно-транспортного оборудования. Значение механизации погрузочных работ.

#### **ТЕМА 5. Тепловое оборудование.**

Классификация теплового оборудования. Варочное оборудование, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Жарочно-пекарское оборудование, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Водогрейное оборудование, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

#### **ТЕМА 6. Холодильное оборудование.**

Способы получения холода, назначение. Понятие о машинном охлаждении. Классификация холодильного оборудования предприятий общественного питания. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации и технические характеристики.

#### **Условия реализации учебной дисциплины.**

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Организация производства предприятий общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания»..

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа про-

ектор.

### **Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Белоусова С.Н., Радченко Л.А., Организация производства предприятий общественного питания. Учебное пособие. – Ростов н/Д: «Феникс», 2001.
2. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г., Технология приготовления пищи. Учебное пособие. – М.: ИЦ «Академия», 2005
3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественного питания и торговле. – М.: ИЦ «Академия», 2005
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие. – М.: ИЦ «Академия», 2005.
5. Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. – М.: ИЦ «Академия», 2005.
6. Золин В.П., Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: ПрофОбрИздат, 2001.
7. Беляева М.И., Оборудование предприятий общественного питания. – М., Экономика, 1990
8. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественного питания и торговле. – М.: ИЦ «Академия», 2005
9. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М., Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания. – М: ИЦ «Академия», 2002.
10. Кирпичников В.П., Ботов М.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. – М.: ИЦ «Академия», 2005.
11. Стельцов А.Н., Шишов В.В., Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. – М.: ПрофОбрИздат, 2002.

Дополнительные источники:

1. [www.edu.ru](http://www.edu.ru) – каталог образовательных Интернет-ресурсов

### **Рабочая программа дисциплины «Калькуляция и учет в общественном питании» - 5 часов**

#### **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

№ тем	Наименование тем	Количество часов	
		всего	в т.ч. ЛПЗ
1	Общие принципы организации бухгалтерского учета в общественном питании	1	
2	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	2	1

3	Учет сырья и готовой продукции на производстве	1	1
4	Инвентаризация продуктов и тары	1	1
Итого:		5	3

### **ТЕМА 1. Общие принципы организации бухгалтерского учета в общественном питании**

Организация и характеристика системы общественного питания в РФ. Понятие о хозяйственном учете. Виды хозяйственного учета, их характеристика. Бухгалтерский учет. Понятие, задачи, метод. Механизация хозяйственных операций. Микрокалькуляторы, их виды и использование.

Организация снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения. Правила приемки продуктов. Норма запаса сырья. Хранение и отпуск продуктов. Материальная ответственность, ее формы. Документальное оформление материальной ответственности. Отчетность материально ответственных лиц. Понятие о документах учета, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов блюд мучных кондитерских и булочных изделий для предприятия общественного питания, их назначение и использование. Организация тарного хозяйства. Тарооборот. Мероприятия по сокращению расходов по таре.

### **ТЕМА 2. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания.**

Понятие о цене и ценообразовании. Особенности ценообразования в предприятиях на ПОП. Виды цен, применяемые на ПОП. Основные принципы организации производства. Понятие о калькуляции. Расчет количества сырья по рецептурам. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий и правила работы с ними. Калькуляционные карточки, сущность, оформление, регистрация и хранение. Понятие о меню. Составление и утверждение планового меню.

### **ТЕМА 3. Учет сырья и готовой продукции на производстве**

Задачи организации бухгалтерского учета в кладовых предприятий общественного питания (учет товарных операций, учет сырья и товаров, прием товаров на складе – по количеству и качеству). Источники поступления продуктов и тары. Порядок оформления и учета доверенностей. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Учет тары. Товарные потери и порядок их списания. Отчетность материально-ответственных лиц.

### **ТЕМА 4. Инвентаризация продуктов и тары**

Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и ее документальное оформление. Порядок списания продуктов и тары.

### **Условия реализации учебной дисциплины**

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по разделам: «Техническое оснащение» и «Организация рабочего места»;
- комплект плакатов по техническому оснащению;
- комплект схематических планов основных и дополнительных цехов предприятий общественного питания;
- комплект разработанных видов меню для различных категорий предприятий общественного питания;
- оборудование для практических работ (натуральные образцы основных машин и механизмов)

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа-проектор или электронная доска.
- обучающие видеофильмы по профилю общественного питания.

### **Информационное обеспечение обучения.**

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

Основные источники:

1. И. И. Потапова «Калькуляция и учет». Академия;2010,160с
2. А. И. Здобнов «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» АСК; 2002 г. 615с

Дополнительные источники:

Журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Ресторанные ведомости»
3. «Шеф»

Интернет ресурсы:

1. Вестник академии гостеприимства [www.nha.ru](http://www.nha.ru)
2. Вестник ПИР для индустрии питания [www.hospitality.ru](http://www.hospitality.ru)
3. Портал гильдии шеф-поваров [www.chefs.ru](http://www.chefs.ru)
4. Новейшие книжные издания [www.www4.com/w4296/543266.htm](http://www.www4.com/w4296/543266.htm);
5. [www.bookin.org.ru/book/462040](http://www.bookin.org.ru/book/462040)

**Рабочая программа  
профессионального модуля ПМ 01 «Производство блюд, напитков в организациях питания» - 117 часов**

**МДК 01.01 Организация рабочего места повара. Приготовление,**

**презентация блюд, напитков и кулинарных изделий – 22 часа**

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

№ п/п	Темы	Количество часов	
		всего	в т.ч. ЛПЗ
<b>Раздел 1. Введение в профессию</b>		<b>1</b>	<b>-</b>
1.1	Перспективы развития современного общественного питания	1	
<b>Раздел 2. Механическая, кулинарная обработка сырья</b>		<b>3</b>	<b>3</b>
2.1	Механическая и кулинарная обработка традиционных овощей и грибов.	1	1
2.2	Механическая и кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья	1	1
2.3	Механическая и кулинарная обработка мяса, мясных продуктов и дичи	1	1
<b>Раздел 3. Тепловая кулинарная обработка продуктов</b>		<b>2</b>	<b>-</b>
3.1	Значение тепловой обработки. Классификация и характеристика приёмов тепловой обработки	1	-
3.2	Процессы, происходящие в продуктах при тепловой обработке	1	-
<b>Раздел 4. Кулинарная характеристика блюд.</b>		<b>16</b>	<b>8</b>
4.1	Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов. Требования к качеству и реализации блюд.	2	1
4.2	Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Требования к качеству и реализации блюд.	2	1
4.3	Технологический процесс приготовления супов и соусов. Требования к качеству и реализации блюд.	3	2
4.4	Технологический процесс приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Требования к качеству и реализации блюд.	2	1
4.5	Технологический процесс приготовления блюд из мяса и птицы. Требования к качеству и реализации блюд.	2	1
4.6	Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога. Требования к качеству и реализации блюд.	1	1
4.7	Технологический процесс приготовления холод-	1	

	ных блюд и закусок. Требования к качеству и реализации блюд.		
4.8	Технологический процесс приготовления блюд из теста. Требования к качеству и реализации блюд.	1	
4.9	Технологический процесс приготовления сладких блюд. Требования к качеству и реализации блюд.	1	1
4.10	Технологический процесс приготовления горячих и холодных напитков. Требования к качеству и реализации блюд.	1	
Итого:		22	11

## **Рабочая программа МДК 01.01 Организация рабочего места повара. Приготовление, презентация блюд, напитков и кулинарных изделий**

### **Раздел 1 Введение в профессию**

#### **Тема 1.1. Перспективы развития современного общественного питания**

Место общественного питания в народнохозяйственном комплексе и его роль в решении социальных проблем

### **Раздел 2 Механическая, кулинарная обработка сырья**

#### **Тема 2.1 Механическая и кулинарная обработка традиционных овощей и грибов.**

Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья. Техническое оснащение. Классификация основного сырья и технологический процесс обработки. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.

#### **Тема 2. 2. Механическая и кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья**

Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья. Техническое оснащение. Классификация основного сырья и технологический процесс обработки. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.

#### **Тема 2. 3. Механическая и кулинарная обработка мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.**

Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья. Техническое оснащение. Классификация основного сырья и технологический процесс обработки. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.

### **Раздел 3 Тепловая кулинарная обработка продуктов**

#### **Тема 3.1 Значение тепловой обработки. Классификация и характеристика приёмов тепловой обработки**

Основное назначение тепловой обработки в питании. Характеристика ос-



новых, вспомогательных, комбинированных приёмов тепловой обработки.

### **Тема 3.2 Процессы, происходящие в продуктах при тепловой обработке**

Изменения белков, жиров, углеводов, минеральных, красящих веществ при тепловой обработке

## **Раздел 4 Кулинарная характеристика блюд.**

### **Тема 4.1 Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов. Требования к качеству и реализации блюд.**

Блюда и гарниры из овощей припущенных, отварных, жареных, тушёных, запеченных. Стадии технологического процесса. Оформление блюд и отпуск их потребителям

### **Тема 4.2 Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Требования к качеству и реализации блюд.**

Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий (припущенных, отварных, жареных, тушёных, запеченных). Стадии технологического процесса. Оформление блюд и отпуск их потребителям

### **Тема 4.3 Технологический процесс приготовления супов и соусов. Требования к качеству и реализации блюд.**

Классификация супов и соусов. Стадии технологического процесса супов и соусов. Оформление супов и соусов и отпуск их потребителям

### **Тема 4.4 Технологический процесс приготовления блюд из рыбы. Требования к качеству и реализации блюд.**

Блюда и гарниры и нерыбного водного сырья припущенные, отварные, жареные, тушеные, запечённые. Стадии технологического процесса. Оформление блюд и отпуск потребителям.

### **Тема 4.5 Технологический процесс приготовления блюд из мяса и птицы. Требования к качеству и реализации блюд.**

Блюда и гарниры из мяса и птицы припущенных, отварных, жареных, тушёных, запеченных. Стадии технологического процесса. Оформление блюд и отпуск их потребителям

### **Тема 4.6 Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога. Требования к качеству и реализации блюд.**

Блюда и гарниры из яиц и творога припущенных, отварных, жареных, тушёных, запеченных. Стадии технологического процесса. Оформление блюд и отпуск их потребителям

### **Тема 4.7 Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок. Требования к качеству и реализации блюд.**

Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу. Техническое оснащение. Классификация холодных блюд и закусок. Стадии технологического процесса. Оформление холодных блюд и закусок и отпуск их потребителям

#### **Тема 4.8 Технологический процесс приготовления блюд из теста.**

##### **Требования к качеству и реализации блюд.**

Классификация кулинарных блюд из теста. Стадии технологического процесса. Оформление блюд и отпуск их потребителям

#### **Тема 4.9 Технологический процесс приготовления сладких блюд.**

##### **Требования к качеству и реализации блюд.**

Классификация сладких блюд и их назначение. Стадии технологического процесса. Оформление блюд и отпуск их потребителям

#### **Тема 4.10 Технологический процесс приготовления горячих и холодных напитков. Требования к качеству и реализации блюд.**

Классификация горячих и холодных напитков и их назначение. Стадии технологического процесса. Требования к качеству и реализации горячих и холодных напитков.

#### **Условия реализации учебной дисциплины.**

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технология приготовления пищи» и пищевой лаборатории с оборудованием для практических работ

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по разделам: «Технология приготовления детского питания», «Организация работы пищеблока»;
- комплект нормативных документов по организации питания в детских образовательных учреждениях

Оборудование пищевой лаборатории для практических работ:

- рабочие места для обучающихся
- рабочее место преподавателя
- оборудование – механическое, тепловое, холодильное
- посуда, инвентарь
- комплект учебно-наглядных пособий по разделу: «Технология приготовления детского питания
- комплект нормативных документов по организации питания в детских образовательных учреждениях
- Технические средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор или электронная доска.
- обучающие видеофильмы по профилю общественного питания.

#### **Информационное обеспечение обучения**

Основные источники:

1. Татарская Л. Л., Бутейкис Н.Г. Кулинария и организация производства детского питания: Учебник для начального профессионального обр. – М.:

Высш. школа, 2010г.

2. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф.образования/ З.П.Матюхина, М.: издат.центр «Академия», 2009г.

3. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач.проф.образов./ З.П.Матюхина, М.: издат.центр «Академия», 2009г.

Дополнительные источники:

1. Основы физиологии питания: учебное пособие /Г.Г. Лутошкина.-М: издат. центр «Академия», 2010.

2. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учебное пособие для нач. проф.образования / Т.А.Качурина. –М.: издат. центр «Академия», 2009.

3. Товароведение продовольственных товаров: Практикум: учебное пособие для нач. проф. образов. / Н.С. Никифорова. – М.: издат. центр «Академия» 2009.

4. «Нормативные документы по организации питания в детских образовательных учреждениях». Справочник: 6-е изд., испр. и доп. А.Иванов. 2009.

Журналы:

1. «Питание и общество»

2. «Ресторанные ведомости»

3. «Кулинарные рецепты»

4. «Новинки кулинарии»

5. «Справочник медицинского работника»

Интернет ресурсы:

1. Вестник академии гостеприимства [www.nha.ru](http://www.nha.ru)

2. Вестник ПИР для индустрии питания [www.hospitality.ru](http://www.hospitality.ru)

3. Портал гильдии шеф-поваров [www.chefs.ru](http://www.chefs.ru)

## **УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ 01 «Производство блюд, напитков в организациях питания» - 95 часов**

### **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

№	Темы	Кол-во часов
1	Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности. Изучение технологического оборудования, правил правильной организации труда и рабочих мест.	2
2	Изучение технологического оборудования.	3
3	Приобретение навыков обработки овощей, грибов.	5
4	Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбного водного сырья.	5
5	Приобретение навыков обработки мяса, птицы, мясосюродуктов.	5

6	Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей.	10
7	Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	10
8	Приобретение навыков приготовления супов и соусов.	10
9	Приобретение навыков приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	10
10	Приобретение навыков приготовления блюд из мяса, птицы.	10
11	Приобретение навыков приготовления бутербродов, салатов.	10
12	Приобретение навыков приготовления сладких блюд и напитков.	10
13	Дифференцированный зачет	5
Итого по учебной практике		95

**ТЕМА 1. Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности. Изучение технологического оборудования, правил правильной организации труда и рабочих мест.**

Общие сведения о предприятии. Ознакомление с квалификационными требованиями повара 3 разряда, программой и порядком проведения производственного обучения. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии. Требования безопасности труда на рабочих местах. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма. Основные правила электробезопасности. Пожарная безопасность. Причины пожаров, меры предупреждения. Правила пользования средствами пожаротушения. Правила поведения при пожаре.

**ТЕМА 2. Изучение технологического оборудования.**

Ознакомление с правилами безопасности труда при эксплуатации оборудования, установленного в цехах. Изучение технологического оборудования (механического, теплового, холодильного и др.), правил эксплуатации. Изучение весоизмерительного оборудования, правила работы с ним. Ознакомление с инвентарем, инструментом и посудой, правила пользования и ухода за ними.

**ТЕМА 3. Приобретение навыков обработки овощей, грибов.**

Основные способы тепловой обработки: варка, жарка. Вспомогательные и комбинированные способы тепловой обработки. Понятие, режимы. Владение навыками обработки картофеля и корнеплодов. Переработка, сортировка, мытье и очистка. Ручной и машинный способ. Условия хранения обработанного картофеля. Порядок использования отходов картофеля и корнеплодов. Нарезка: соломка, брусочки, кружочки, ломтики и т.д. Обработка луковых, капу-

стных, зелени, грибов и их нарезка. Способы хранения. Подготовка овощей к фаршированию.

#### **ТЕМА 4. Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбного водного сырья.**

Ознакомление с работой рыбного цеха. Инвентарь, инструменты, организация рабочего места. Виды поступающего сырья. Органолептическая оценка качества рыбы и нерыбного водного сырья. Ознакомление с обработкой рыбы и нерыбного водного сырья. Условия и сроки хранения. Овладение навыками обработки рыбы, приготовление полуфабрикатов из нее. Приготовление котлетной рубленой массы. Ознакомление с рецептурой. Овладение навыками приготовления котлетной и рубленой массы и полуфабрикатами из неё: порционирование, формование, панирование. Условия и сроки хранения.

#### **ТЕМА 5. Приобретение навыков обработки мяса, птицы, мясопродуктов.**

Ознакомление с работой мясного цеха. Инвентарь, инструменты, организация рабочего, виды поступающего сырья, органолептическая оценка качества мяса. Ознакомление с обработкой мяса, с приемами кулинарного разуба и обвалки туш, п/туш говядины, свинины, баранины; приготовления полуфабрикатов из мяса. Условия и сроки хранения. Овладение навыками обработки птицы, приготовление п/ф из нее. Приобретение навыков обработки субпродуктов. Приготовление котлетной и рубленой массы. Ознакомление с рецептурой. Овладение навыками приготовления котлетной и рубленой массы и п/ф из нее: порционирование, формование, панирование. Условия и сроки хранения.

#### **ТЕМА 6. Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей.**

Приобретение навыков приготовления блюд из отварных, припущенных, тушеных овощей и картофеля. Приобретение навыков приготовления блюд из картофельной, капустной, морковной масс, подготовка массы, формовка, панирование, обжаривание. Приобретение навыков приготовления блюд из фаршированных овощей.

#### **ТЕМА 7. Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

Предварительная подготовка круп, бобовых и макаронных изделий. Соотношение крупы, макаронных изделий и жидкости для варки каш. Приобретение навыков приготовления блюд из каш, бобовых, макаронных изделий. Порционирование, оформление и отпуск. Овладения навыками варки яиц, определение их готовности, блюд из яиц. Органолептическая оценка блюд, оформление и отпуск. Овладения навыками приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков и их выпечки. Подача и отпуск. Приобретение навыков приготовления фаршей, начинок.

### **ТЕМА 8. Приобретение навыков приготовления супов и соусов.**

Предварительная подготовка бульонов, их разновидности. Гарниры. Заправочные супы. Овладения навыками приготовления пассированных овощей, муки, томатного пюре, лезона. Овладения навыками пассированы свеклы для борщей, припускания соленых огурцов для рассольников и солянок. Овладения навыками варки супов. Температура и способы подачи супов. Овладения навыками приготовления соусов. Приготовление бульонов и пассировок для соусов.

### **ТЕМА 9. Приобретение навыков приготовления блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.**

Овладение навыками приготовления блюд из отварной рыбы, припущенной, тушеной, жареной, запечённой. Овладение навыками приготовления блюд из нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка блюд. Оформление и отпуск.

### **ТЕМА 10. Приобретение навыков приготовления блюд из мяса, птицы.**

Овладения навыками приготовления блюд из отварного мяса, тушеного, жареного мяса: крупным куском, порционными кусками, мелкокусковым. Органолептическая оценка блюд, оформление и отпуск.

Приготовление котлетной, натурально рубленной массы. Отработка приемов порционирования, формования, панирования. Ознакомления с условиями и сроками хранения полуфабрикатов.

### **ТЕМА 11. Приобретение навыков приготовления бутербродов, салатов.**

Приобретение навыков приготовления бутербродов: подготовка мясных и гастрономических продуктов и хлеба; оформление и отпуск бутербродов. Приобретение навыков приготовления салатов, винегретов: нарезка ингредиентов, приготовление заправки. Органолептическая оценка блюд, оформление и отпуск.

### **ТЕМА 12 . Приобретение навыков приготовления сладких блюд и напитков.**

Приобретение навыков приготовления сладких блюд и напитков: подготовка фруктов, приготовление железированных блюд. Органолептическая оценка блюд, оформление и отпуск.

### **Условия реализации учебной дисциплины.**

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологии кулинарного производства», и лабораторий, «Учебный кондитерский цех»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии

кулинарного производства»:

Рабочее место с компьютерным оснащением и периферийных устройств;  
Рабочие столы для учащихся с компьютерным оснащением.

Технические средства обучения:

- мультимедийное обеспечение профессионального назначения.
- компьютер с выходом в интернет
- интерактивная доска.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Кондитерский цех:

рабочие места по количеству учащихся;

производственные столы;

пароконвектный шкаф;

электрические печи;

жарочные шкафы;

холодильное оборудование;

весовое оборудование;

набор инвентаря и инструментов;

посуда для приготовления и отпуска мучных кондитерских изделий.

Оборудование и технологическое оснащение:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (стенды, плакаты, планшеты);
- технические средства обучения;
- муляжи;
- дидактические материалы.

### **Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Квалификационные характеристики.
2. Общероссийский классификатор.
3. Федеральный закон об образовании.
4. ФГОС федеральный стандарт.
5. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 5 – е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 400 с.
6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 4 – е изд., перераб. и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 288 с., [8] с. цв. ил.
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко. – 2 – е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 496 с.

Дополнительные источники:

Журналы: «Шеф повар», «Ресторанные ведомости», «Питание и общество», «Гастроном», «Шеф – Арт».

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ**  
обучающихся X – XI классов  
общеобразовательных организаций  
**по профессии 12901 «Кондитер»**  
**квалификация «Кондитер 2 разряда»**

**1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа профессиональной подготовки обучающихся X – XI классов общеобразовательных организаций по профессии 12901 «Кондитер» разработана в рамках Краевой инновационной площадки «Досуговая профориентационная площадка для школьников «Город Мастеров» на базе ГБПОУ КК «Славянский электротехнологический техникум» (Свидетельство о присвоении статуса «Краевая инновационная площадка» Серия КИП № 119, (приказ министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края №5445 от 25.12.2017 года).

Цель настоящей программы – профессиональная подготовка обучающихся 10 – 11 классов общеобразовательных организаций по профессии «Кондитер».

Основными задачами программы являются:

- формирование у обучающихся совокупности знаний и умений, необходимых для осуществления трудовых действий и трудовых функций по профессии «Кондитер»;
- развитие у обучающихся мотивируемой потребности в получении востребованной профессии, в организации самозанятости на рынке труда;
- оказание обучающимся практико-ориентированной помощи в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования.

Программа разработана с учетом реализации следующих принципов:

- ориентация на социально-экономическую ситуацию и требования регионального (муниципального) рынка труда;
- усиление профориентационной направленности профильного обучения средствами профессиональной подготовки старшеклассников в соответствии с их профессиональными интересами;
- обеспечение преемственности между средним общим и профессиональным образованием.

Программа разработана в соответствии со:

- профессиональным стандартом «Кондитер» (приказ Минтруда России от 07 сентября 2015 № 597н).
- спецификацией стандарта компетенции 32 WSI «Кондитерское дело» (WorldSkills Standards Specifications) от 2019 г.;
- федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер (ФГОС утверждён приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016 № 1569, зарегист-



рирован в Минюсте России от 22.12.2016 № 44898));

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

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

Отнесение к видам экономической деятельности согласно Общероссийскому классификатору видов экономической деятельности:

<i>код ОКВЭД</i>	<i>наименование вида экономической деятельности</i>
56	Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания

Квалификационный уровень – третий.

### **1.1. Требования к поступающим**

Лица, поступающие на обучение по профессии 12901 «Кондитер», должны иметь документ о получении основного общего образования.

### **1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы 151 час при очной форме подготовки.

### 1.3. Квалификационная характеристика выпускника

Виды деятельности	Трудовые функции	Практический опыт	Умения	Знания
Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции
	2. Выполнение заданий кондитера по изготов-	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоко-

	<p>лению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>по заданию кондитера          Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера          Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера          Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера          Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера</p>	<p>Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции          Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения          Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции          Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям          Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества          Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции          Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями          Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции          Требования охраны труда, производственной санитарии</p>	<p>ладной продукции          Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции          Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции          Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию          Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции          Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции          Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны</p>
--	--	---	--	--

			и пожарной безопасности в организациях общественного питания	
--	--	--	--	--

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Основная цель обучения по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Кондитера в организациях (на предприятиях) сферы общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

## 3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной программы профессионального обучения  
по рабочей профессии 12901 «Кондитер»

**Квалификация: 2-й разряд**

**Форма обучения – очная**

**Нормативный срок обучения – 151 час**

№ п/п	Наименование модулей	Количество часов,		
		всего	в том числе:	
			теоретических	практических
	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>28</b>	<b>21</b>	<b>7</b>
ОП.01	Охрана труда	3	3	
ОП.02	Физиология питания, санитария и гигиена	8	8	
ОП.03	Оборудование предприятий общественного питания и организация производства	12	8	4
ОП.04	Калькуляция и учет	5	2	3
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>117</b>	<b>11</b>	<b>106</b>
ПМ.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	117	11	106
МДК.01	Организация рабочего места кондитера. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и	22	11	11

	кондитерских изделий разнообразного ассорти- мента			
УП.01	Учебная практика	95		95
	Квалификационное испы- тание	6		6
	<b>ВСЕГО</b>	<b>151</b>	<b>32</b>	<b>119</b>

#### 4. ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

С 12.10.2019 г. по 30.05.2019 г. – 151 час (по 5 часов в день, 1 день в неде-  
лю).

Недели	6-9	10-13	14-17	18-21	22-25	26-29	30-33	34-36
Учебная деятельность	Т	Т	Т УП	УП	УП	УП	УП	УП К Э

Условные обозначения:

Т – теоретическое обучение

УП – учебная практика

К - консультация

Э – квалификационный экзамен

График учебного процесса может быть изменен в связи с изменением усло-  
вий работы учебного заведения или предприятия, на котором проходят произ-  
водственную практику обучающиеся.

#### 5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

##### 5.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспе- чению

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов и лабо-  
раторий для профессии «Кондитер».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Рабочее место с компьютерным оснащением и периферийных устройств;

Рабочие столы для учащихся с компьютерным оснащением.

Технические средства обучения:

- мультимедийное обеспечение профессионального назначения
- компьютер с выходом в интернет
- интерактивная доска.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- кондитерский цех:
- рабочие места по количеству учащихся;

- производственные столы;
- пароконвектный шкаф;
- электрические печи;
- жарочные шкафы;
- холодильное оборудование;
- весовое оборудование;
- набор инвентаря и инструментов;
- посуда для приготовления и отпуска мучных кондитерских изделий.

Реализация программы предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (стенды, плакаты, планшеты);
- технические средства обучения;
- муляжи;
- дидактические материалы.

## **5.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Квалификационные характеристики.
2. Общероссийский классификатор.
3. Федеральный закон об образовании.
4. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
5. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 5 – е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 400 с.
6. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
7. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
8. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
9. И.Ю. Бурчакова. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Учебник. - М. : ИЦ Академия, 2017

Дополнительные источники:

1. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. –

336с.

3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

6. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

7. С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с. - (Кондитер.Базовый уровень).

8. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого тестаС.В. Ермилова, Е.И. Соколова. М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с. - (Кондитер.Базовый уровень).

9. Е.И. Соколова С.В. Ермилова М. Современное сырье для кондитерского производства: Издательский центр «Академия», 2008. – 64 с. - (Кондитер).

10. Е.В. Шрамко Уроки и техника кондитерского мастерства М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, - 160 с.: ил.

11. В. В.Усов М. Основы кулинарного мастерства: учеб пособие для сред.проф. образования: Академия, 2007.- 608с.

12. CHEFART. Коллекция лучших рецептов, - сост. Федотова Илона Юрьевна М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2011, - 320 с.: ил.

13. Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод. и доп. - М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРPG), 2010. – 1216 с.: ил.

14. Кондитер: учеб. пособие М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова - Изд. 3-е, перераб. и доп. -Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 315 с. : ил., [4] л. ил. – (Начальное профессиональное образование).

Интернет-источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.pitportal.ru/>
3. <http://www.creative-chef.ru/>
4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
7. <http://www.chocoiatier.ru>

### **5.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**



Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по программе: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.

Мастера: наличие 5 – 6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

## **6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

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

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

- текущий контроль;
- промежуточная аттестация
- итоговый контроль.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации:

- о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- о правильности выполнения требуемых действий;
- о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- о формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин. Формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся перед началом учебного процесса.

## Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется в форме экзаменов комиссией, назначаемой директором училища, с участием ведущих преподавателей под председательством представителя работодателя.

### **6.2. Порядок проведения итоговой аттестации**

Итоговая аттестация включает в себя выполнение практической квалификационной работы и экзамена на межпредметной основе.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин. Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся теоретического материала и прохождение практики.

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения осуществляется аттестационной комиссией по результатам защиты квалификационной работы и проверки теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

Лицам, прошедшим обучение в полном объеме и итоговую аттестацию выдается свидетельство о профессии рабочего по профессии «Кондитер» с квалификацией «Кондитер 2 разряда».

**Рабочая программа дисциплины «Охрана труда» - 3 часа****ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

№ п/п	Темы	Кол-во часов
4.	Основные законодательные положения по охране труда. Производственный травматизм и вредные производственные факторы	1
5.	Требования техники безопасности, санитарной и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий. Электробезопасность и Пожарная безопасность	1
6.	Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования	1
Итого		3

**ТЕМА 1. Основные законодательные положения по охране труда.****Производственный травматизм и вредные производственные**

Основные документы, регламентирующие охрану труда. Организация охраны труда на производстве. Обязанности работодателя и работника за состояние условий и охраны труда. Надзор и контроль по охране труда.

Причины производственного травматизма и профзаболеваний. Расследование и учёт несчастных случаев на производстве. Мероприятия по предупреждению травматизма. Обучение работников безопасности труда.

Виды и характеристики вредных производственных факторов. Гигиенические критерии оценки условий труда. Санитарно – гигиенические условия и физиологические особенности труда.

**ТЕМА 2. Требования техники безопасности, санитарной и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий. Электробезопасность и пожарная безопасность**

Устройство предприятий общественного питания, содержание территории и помещений. Организация технологических процессов и рабочих мест в соответствии с правилами техники безопасности

Опасность поражения и действие электрического тока на человека. Общие требования к электроустановкам для обеспечения безопасной эксплуатации. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током. Первая помощь при поражении электрическим током

Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Пожароопасные свойства веществ и материалов. Противопожарная профилактика. Пожарная безопасность на территории предприятия общественного питания и в цехах. Пожарная безопасность при выполнении работ. Действия в слу-

чае пожара. Средства тушения пожара.

### **ТЕМА 3. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования**

Техника безопасности при эксплуатации механического оборудования

Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования

Техника безопасности при эксплуатации холодильного оборудования

Техника безопасности при эксплуатации подъемно – транспортного оборудования

#### **Условия реализации учебной дисциплины.**

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Охрана труда» и кулинарной мастерской.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Охрана труда»;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа-проектор.

Оборудование мастерской:

Тепловое оборудование: плита электрическая, пекарный шкаф, водонагреватель.

Механическое оборудование: электромясорубка, миксер, измельчитель, овощерезательная машина.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный.

#### **Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Д.Ф. Фатыхов, А.Н. Беленький Охрана труда – Москва ОИЦ «Академия» 2000г – 30 шт.

### **Рабочая программа дисциплины «Физиология питания, санитария и гигиена» - 8 часов**

#### **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

№ тем	Темы	Кол-во часов
1	Основы физиологии питания. Основы эпидемиологии.	1
2.	Пищевые отравления.	1

3.	Гельминтозы и их профилактика.	1
4.	Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания.	1
5.	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	1
6.	Хранение и реализации готовой пищи.	1
7.	Личная и профилактическая гигиена работников	1
8	Охрана окружающей среды.	1
	Итого:	8

### **ТЕМА 1. Основы физиологии питания. Основы эпидемиологии.**

Общие понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии на предприятиях общественного питания. Пищевые вещества и их значение. Биологическое значение пищи. Химический состав. Основные питательные вещества и их значение для организма. Общие понятие об обмене веществ. Суточный расход энергии. Питание различных групп населения. Нормы и принципы рационального питания для различных групп населения.

Понятие о микроорганизмах, влияние на них условий внешней среды. Общая характеристика основных групп микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности. Понятие о патогенных микроорганизмах. Пищевые инфекции; источники инфицирования продуктов. Профилактика пищевых инфекций.

### **ТЕМА 2. Пищевые отравления.**

Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика. Пищевые отравления, их классификация. Пищевые токсикоинфекции.

### **ТЕМА 3. Гельминтозы и их профилактика**

Условно-патогенные микробы, вызывающие пищевые токсикоинфекции. Пищевые интоксикации. Отравления токсином стафилококка. Пищевые отравления небактериального происхождения. Отравления несъедобными продуктами растительного и животного происхождения. Меры профилактики.

### **ТЕМА 4. Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания.**

Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности. Санитарные требования к устройству, оборудованию, содержанию предприятий общественного питания. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов. Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарного пищевого надзора.

### **ТЕМА 5. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.**

Влияние приемов кулинарной обработки пищевых продуктов на получение доброкачественной и безвредной пищи. Санитарные требования к тепловой

кулинарной обработке продуктов. Значение соблюдения температурного режима и длительности обработки для предупреждения пищевых отравлений. Санитарные требования к обработке яиц, меланжа, яичного порошка; творога, использованию ароматических веществ и пищевых красителей.

#### **ТЕМА 6. Хранение и реализации готовой пищи.**

Сроки хранения и реализации блюд. Опасность обсеменения микробами готовых блюд и кулинарных изделий.

#### **ТЕМА 7. Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания**

Значение соблюдения правил личной гигиены в профилактике пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов. Санитарный режим работников на производстве. Требования к санитарной одежде, ее хранение. Личная санитарная книжка работника, порядок её заполнения и хранения.

#### **ТЕМА 8. Охрана окружающей среды**

Значение природы, рационального использования её ресурсов для экономики страны, жизнедеятельности человека, будущих поколений. Административная и юридическая ответственность руководителей производства и граждан за нарушения в области рационального природопользования и охраны окружающей среды.

#### **Условия реализации учебной дисциплины.**

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены».

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

Информационное обеспечение обучения:

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

Основные источники:

1. Матюхина З.П., Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. М.:ПРОФОбрИздат, 2000.

2. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г., Технология приготовления пищи. Учебное пособие. – М.: ИЦ «Академия», 2005

3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественного питания и торговле. – М.: ИЦ «Академия», 2005

4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие. – М.: ИЦ «Академия», 2005.

5. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. – М.: ИЦ «Академия», 2005.

Дополнительные источники:

www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

**Рабочая программа дисциплины  
«Оборудование предприятий общественного питания и организация производства» - 12 часов**

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

№ тем	Темы	Кол-во часов	в т.ч. ЛПЗ
1.	Введение. Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация производства предприятий общественного питания.	2	
2.	Организация обслуживания посетителей.	2	
3.	Общие сведения о машинах.	2	1
4.	Механическое оборудование.	2	1
5.	Тепловое оборудование.	2	1
6.	Холодильное оборудование.	2	1
	Итого:	12	4

**ТЕМА 1. Введение. Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация производства предприятий общественного питания.**

Характеристика предприятий общественного питания. Классификация, типы, принципы размещения, уровень и виды услуг, состав и планировка.

Источники, составления заявок на сырьё. Количественная и качественная приемка продуктов на склад, организация складского хозяйства, правила хранения продуктов.

Общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест. Организация работы цехов. Организация рабочих мест.

**ТЕМА 2. Организация обслуживания посетителей.**

Потребительский спрос и его изучение. Характеристика помещений: состав, размещение, требования. Классификация и назначение столовой посуды и приборов; сервировка столов.

**ТЕМА 3. Общие сведения о машинах.**

Основные направления механизации и автоматизации производственных процессов. Требования, предъявляемые к современному оборудованию. Клас-

сификация технологического оборудования предприятий общественного питания. Общие сведения о машинах. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования безопасности труда.

#### **ТЕМА 4. Механическое оборудование.**

Универсальные приводы, их назначение и применение. Машины для обработки овощей и картофеля, характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации. Машины для обработки мяса и рыбы, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Машины хлебрезательные, для нарезки гастрономических товаров, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации, технические характеристики хлебрезательных машин. Весоизмерительное оборудование. Весы, их назначение и классификация, требования, предъявляемые к весам. Подъемно-транспортное оборудование. Классификация подъемно-транспортного оборудования. Значение механизации погрузочных работ.

#### **ТЕМА 5. Тепловое оборудование.**

Классификация теплового оборудования. Варочное оборудование, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Жарочно-пекарское оборудование, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Водогрейное оборудование, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

#### **ТЕМА 6. Холодильное оборудование.**

Способы получения холода, назначение. Понятие о машинном охлаждении. Классификация холодильного оборудования предприятий общественного питания. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации и технические характеристики.

#### **Условия реализации учебной дисциплины.**

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Организация производства предприятий общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания».

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.



## Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Белоусова С.Н., Радченко Л.А., Организация производства предприятий общественного питания. Учебное пособие. – Ростов н/Д: «Феникс», 2001.
2. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г., Технология приготовления пищи. Учебное пособие. – М.: ИЦ «Академия», 2005
3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественного питания и торговле. – М.: ИЦ «Академия», 2005
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие. – М.: ИЦ «Академия», 2005.
5. Козлова С.Н., Фединина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. – М.: ИЦ «Академия», 2005.
6. Золин В.П., Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: ПрофОбрИздат, 2001.
7. Беляева М.И., Оборудование предприятий общественного питания. – М., Экономика, 1990
8. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественного питания и торговле. – М.: ИЦ «Академия», 2005
9. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М., Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания. – М: ИЦ «Академия», 2002.
10. Кирпичников В.П., Ботов М.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. – М.: ИЦ «Академия», 2005.
11. Стельцов А.Н., Шишов В.В., Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. – М.: ПрофОбрИздат, 2002.

Дополнительные источники:

1. [www.edu.ru](http://www.edu.ru) – каталог образовательных Интернет-ресурсов

### Рабочая программа дисциплины «Калькуляция и учет в общественном питании» - 5 часов

#### ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ темы	Наименование тем	Количество часов	
		всего	в т.ч. ЛПЗ
1	Общие принципы организации бухгалтерского учета в общественном питании	1	
2	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	2	1
3	Учет сырья и готовой продукции на производстве	1	1
4	Инвентаризация продуктов и тары	1	1

Итого	5	3
-------	---	---

### **ТЕМА 1. Общие принципы организации бухгалтерского учета в общественном питании**

Организация и характеристика системы общественного питания в РФ. Понятие о хозяйственном учете. Виды хозяйственного учета, их характеристика. Бухгалтерский учет. Понятие, задачи, метод. Механизация хозяйственных операций. Микрокалькуляторы, их виды и использование.

Организация снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения. Правила приемки продуктов. Норма запаса сырья. Хранение и отпуск продуктов. Материальная ответственность, ее формы. Документальное оформление материальной ответственности. Ответность материально ответственных лиц. Понятие о документах учета, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов блюд мучных кондитерских и булочных изделий для предприятия общественного питания, их назначение и использование. Организация тарного хозяйства. Тарооборот. Мероприятия по сокращению расходов по таре.

### **ТЕМА 2. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания.**

Понятие о цене и ценообразовании. Особенности ценообразования в предприятиях на ПОП. Виды цен, применяемые на ПОП. Основные принципы организации производства. Понятие о калькуляции. Расчет количества сырья по рецептурам. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий и правила работы с ними. Калькуляционные карточки, сущность, оформление, регистрация и хранение. Понятие о меню. Составление и утверждение планового меню.

### **ТЕМА 3. Учет сырья и готовой продукции на производстве**

Задачи организации бухгалтерского учета в кладовых предприятий общественного питания (учет товарных операций, учет сырья и товаров, прием товаров на складе – по количеству и качеству). Источники поступления продуктов и тары. Порядок оформления и учета доверенностей. Документальное оформления отпуска продуктов из кладовой. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Учет тары. Товарные потери и порядок их списания. Ответность материально-ответственных лиц.

### **ТЕМА 4. Инвентаризация продуктов и тары**

Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и ее документальное оформлении. Порядок списания продуктов и тары.

### **Условия реализации учебной дисциплины**

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

## «Техническое оснащение и организация рабочего места»

### Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по разделам: «Техническое оснащение» и «Организация рабочего места»;
- комплект плакатов по техническому оснащению;
- комплект схематических планов основных и дополнительных цехов предприятий общественного питания;
- комплект разработанных видов меню для различных категорий предприятий общественного питания;
- оборудование для практических работ (натуральные образцы основных машин и механизмов)

### Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа-проектор или электронная доска.
- обучающие видеофильмы по профилю общественного питания.

## **Информационное обеспечение обучения.**

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

### Основные источники:

1. И.И. Потапова «Калькуляция и учет». Академия;2010,160с
2. А.И. Здобнов «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий» АСК; 2002 г. 615с

### Дополнительные источники:

#### Журналы:

4. «Питание и общество»
5. «Ресторанные ведомости»
6. «Шеф»

### Интернет ресурсы:

Вестник академии гостеприимства [www.nha.ru](http://www.nha.ru)

Вестник ПИР для индустрии питания [www.hospitality.ru](http://www.hospitality.ru)

Портал гильдии шеф-поваров [www.chefs.ru](http://www.chefs.ru)

Новейшие книжные издания [www.www4.com/w4296/543266.htm](http://www.www4.com/w4296/543266.htm);  
[www.bookin.org.ru/book/462040](http://www.bookin.org.ru/book/462040)

## **Рабочая программа**

**профессионального модуля ПМ 01 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента» - 117 часов**

**МДК 01. 01. Организация рабочего места кондитера. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и конди-**

**терских изделий разнообразного ассортимента – 22 часа**

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

№п/п	Темы	Количество часов	
		всего	в т.ч. ЛПЗ
1	Охрана труда и пожарная безопасность в кондитерском цехе.	1	
2	Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству.	1	
3	Тепловая обработка. Отделочные полуфабрикаты для кондитерских изделий.	1	
4	Замешивание теста и способы его разрыхления.	1	
5	Дрожжевое тесто и изделия из него.	2	1
6	Тесто для блинчиков, вареников и лапши домашней.	2	1
7	Сдобное пресное тесто и изделия из него.	2	1
8	Вафельное, пряничное тесто и изделия из него.	2	1
9	Песочное тесто и изделия из него.	2	1
10	Бисквитное тесто и изделия из него.	2	1
11	Заварное тесто и изделия из него.	2	1
12	Простое слоеное тесто и изделия из него.	2	1
13	Воздушное, воздушно-ореховое миндальное тесто и изделия из него.	2	1
Итого		22	9

**Рабочая программа МДК 01. 01. Организация рабочего места кондитера. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

**ТЕМА 1. Охрана труда и пожарная безопасность в кондитерском цехе.**

Охрана труда. Пожарная безопасность в кондитерском цехе.

**ТЕМА 2. Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству.**

Требования к основному и вспомогательному кондитерскому сырью: мука и крахмал, сахар, патока, мед; яйца и яичные продукты; молоко и молочные продукты; масло сливочное, маргарин, масло растительное; овощи и грибы; плоды, ягоды

**ТЕМА 3. Тепловая обработка. Отделочные полуфабрикаты для кондитерских изделий.**

Процесс, происходящие при тепловой обработке продуктов. Фарши (начинки). Сиропы, помада, фруктовая начинка. Кремы и смеси.

#### **ТЕМА 4. Замешивание теста и способы его разрыхления.**

Виды теста. Свойства сырья и процессы, происходящие при его замешивании. Способы разрыхления теста.

#### **ТЕМА 5. Дрожжевое тесто и изделия из него.**

Способы приготовления дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замешивании теста и запекании изделий из дрожжевого теста. Разделка и режимы выпекания\ дрожжевого теста. Приготовление дрожжевого безопасного теста. Приготовление дрожжевого опарного теста.

Практическое занятие № 1 «Составление технологической схемы: дрожжевое тесто опарным способом».

#### **ТЕМА 6. Тесто для блинчиков, вареников и лапши домашней.**

Приготовление жареных изделий из теста. Приготовление дрожжевого слоеного теста. Приготовление блинного теста и теста для оладьев.

Практическое занятие № 2 «Расчет сырья для приготовления теста для блинчиков, вареников»

#### **ТЕМА 7. Сдобное пресное тесто и изделия из него.**

Приготовление сдобного пресного теста. Рецептúra изделий из сдобного пресного теста

Практическое занятие № 3 «Составление технологической схемы по теме «Сдобное пресное тесто»»

#### **ТЕМА 8. Вафельное, пряничное тесто и изделия из него.**

Приготовление вафельного теста. Рецептúra изделий из вафельного теста. Приготовление пряничного теста. Рецептúra изделий из пряничного теста.

Практическое занятие № 4 «Расчет сырья по теме «Изделия из пряничного теста»

#### **ТЕМА 9. Песочное тесто и изделия из него.**

Приготовление песочного теста. Рецептúra изделий из песочного теста.

Практическое занятие № 5. «Составление инструкционно- технологических карт по теме «Изделия из песочного теста»

#### **ТЕМА 10. Бисквитное тесто и изделия из него.**

Приготовление бисквита. Рецептúra изделий из бисквита.

Практическое занятие № 6 «Составление инструкционно- технологических карт по теме «Изделия из бисквитного теста»

#### **ТЕМА 11. Заварное тесто и изделия из него.**

Приготовление и рецептура изделий из заварного теста.

Практическое занятие № 7 «Составление технологической схемы приготовления заварного теста»

### **ТЕМА 12. Простое слоеное тесто и изделия из него.**

Приготовление и выпекание слоеного теста. Рецептура изделий из слоеного теста.

Практическое занятие № 8. «Составление инструкционно-технологической схемы по теме «Приготовление простого слоеного теста»»

### **ТЕМА 13. Воздушное, воздушно-ореховое миндальное тесто и изделия из него.**

Приготовление воздушного теста. Приготовление миндального теста.

Практическое занятие № 9 «Расчет сырья по темам «Приготовление воздушного теста», «Приготовление миндального теста»

### **Условия реализации учебной дисциплины.**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологии кулинарного производства», и лабораторий, «Учебный кондитерский цех»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»:

Рабочее место с компьютерным оснащением и периферийных устройств;

Рабочие столы для учащихся с компьютерным оснащением.

Технические средства обучения:

- мультимедийное обеспечение профессионального назначения.
- компьютер с выходом в интернет
- интерактивная доска.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Кондитерский цех:

рабочие места по количеству учащихся;

производственные столы;

пароконвектный шкаф;

электрические печи;

жарочные шкафы;

холодильное оборудование;

весовое оборудование;

набор инвентаря и инструментов;

посуда для приготовления и отпуска мучных кондитерских изделий.

Оборудование и технологическое оснащение:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (стенды, плакаты, планшеты);
- технические средства обучения;
- муляжи;

- дидактические материалы.

### **Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Квалификационные характеристики.
2. Общероссийский классификатор.
3. Федеральный закон об образовании.
4. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
5. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 5 – е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
6. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
7. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
8. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012.
9. И.Ю. Бурчакова. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Учебник. - М. : ИЦ Академия, 2017.

Дополнительные источники:

1. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.
3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
6. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
7. С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с. - (Кондитер. Базовый уровень).
8. С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. Мучные кондитерские изделия из без-

дрожжевого теста М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с. - (Кондитер. Базовый уровень).

9. Е.И. Соколова С.В. Ермилова М. Современное сырье для кондитерского производства: Издательский центр «Академия», 2008. – 64 с. - (Кондитер).

10. Е.В. Шрамко Уроки и техника кондитерского мастерства М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, - 160 с.: ил.

11. В. В.Усов М. Основы кулинарного мастерства: учеб пособие для сред.проф. образования: Академия, 2007.- 608 с.

12. CHEFART. Коллекция лучших рецептов, - сост. Федотова Илона Юрьевна М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2011, - 320 с.: ил.

13. Справочник шеф-повар (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод. и доп. - М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), 2010. – 1216 с.: ил.

14. Кондитер: учеб. пособие М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова - Изд. 3-е, перераб. и доп. -Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 315 с. : ил., [4] л. ил. – (Начальное профессиональное образование).

Интернет-источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

2. <http://www.pitportal.ru/>

3. <http://www.creative-chef.ru/>

4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

7. <http://www.chocoiatier.ru>

## **УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПМ 01 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента» - 95 часов**

### **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

№	Темы	Кол-во часов
1	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности, электробезопасности и пожарной безопасности на предприятиях общественного питания.	2
2	Организация рабочего места кондитера. Подготовка оборудования и инвентаря в кондитерском цехе.	3
3	Подготовка кондитерского сырья и исходных материалов к производству.	5
4	Приготовление отделочных полуфабрикатов (сиропов, помады, фруктово-рисовальной массы) и украшений из них.	5



5	Приготовление отделочных полуфабрикатов (различных видов крема: сливочные, белковые, заварные) и украшений из него.	5
6	Приготовление отделочных полуфабрикатов (белковой массы, глазури) и украшений из них.	5
7	Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него.	5
8	Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него. Приготовление теста для блинчиков, вареников, лапши домашней.	5
9	Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него.	5
10	Приготовление вафельного теста и изделий из него.	5
11	Приготовление пряничного теста и изделий из него.	5
12	Приготовление песочного теста и изделий из него.	5
13	Приготовление бисквитного теста и изделий из него.	5
14	Приготовление, оформление бисквитных рулетов.	5
15	Приготовление, оформление брауни и капкейков.	5
16	Приготовление заварного теста и изделий из него.	5
17	Приготовление простого слоеного теста и изделий из него.	5
18	Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из него.	5
19	Приготовление миндального теста и изделий из него.	5
20	Дифференцированный зачет	5
Итого по Учебной практике:		95

**ТЕМА 1. Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности.**

Общие сведения о предприятии. Ознакомление с квалификационными требованиями кондитера 2 разряда, программой и порядком проведения производственного обучения. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии. Требования безопасности труда на рабочих местах. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма. Основные правила электробезопасности. Пожарная безопасность. Причины пожаров, меры предупреждения. Правила пользования средствами пожаротушения. Правила поведения при пожаре.

**ТЕМА 2. Организация рабочего места кондитера. Подготовка оборудования и инвентаря в кондитерском цехе.**

Ознакомление с правилами безопасности труда при эксплуатации оборудования, установленного в цехах. Изучение технологического оборудования (механического, теплового, холодильного и др.), правил эксплуатации. Изуче-

ние весоизмерительного оборудования, правила работы с ним. Ознакомление с инвентарем, инструментом и посудой, правила пользования и ухода за ними.

**ТЕМА 3. Подготовка кондитерского сырья и исходных материалов к производству.**

Подготовка кондитерского сырья и исходных материалов к производству.

**ТЕМА 4. Приготовление отделочных полуфабрикатов (сиропов, помады, фруктово-рисовальной массы) и украшений из них.**

Приготовление отделочных полуфабрикатов (сиропов, помады, фруктово-рисовальной массы) и украшений из них.

**ТЕМА 5. Приготовление отделочных полуфабрикатов (различных видов крема: сливочные, белковые, заварные) и украшений из него.**

Приготовление отделочных полуфабрикатов (различных видов крема: сливочные, белковые, заварные) и украшений из него.

**ТЕМА 6. Приготовление отделочных полуфабрикатов (белковой массы, глазури) и украшений из них.**

Приготовление отделочных полуфабрикатов (белковой массы, глазури) и украшений из них.

**ТЕМА 7. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него.**

Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него.

**ТЕМА 8. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него. Приготовление теста для блинчиков, вареников, лапши домашней.**

Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него. Приготовление теста для блинчиков, вареников, лапши домашней.

**ТЕМА 9. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него.**

Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него.

**ТЕМА 10. Приготовление вафельного теста и изделий из него.**

Приготовление вафельного теста и изделий из него.

**ТЕМА 11. Приготовление пряничного теста и изделий из него.**

Приготовление пряничного теста и изделий из него.

**ТЕМА 12. Приготовление песочного теста и изделий из него.**

Приготовление песочного теста и изделий из него.

**ТЕМА 13. Приготовление бисквитного теста и изделий из него.**

Приготовление бисквитного теста и изделий из него.

**ТЕМА 14. Приготовление, оформление бисквитных рулетов.**

Приготовление, оформление бисквитных рулетов.

**ТЕМА 15. Приготовление, оформление брауни и капкейков.**

Приготовление, оформление брауни и капкейков.

**ТЕМА 16. Приготовление заварного теста и изделий из него.**

Приготовление заварного теста и изделий из него.

**ТЕМА 17. Приготовление простого слоеного теста и изделий из него.**

Приготовление простого слоеного теста и изделий из него.

**ТЕМА 18. Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из него.**

Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из него.

**ТЕМА 19. Приготовление миндального теста и изделий из него.**

Приготовление миндального теста и изделий из него.

**Условия реализации учебной дисциплины.**

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологии кулинарного производства», и лабораторий, «Учебный кондитерский цех»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»:

Рабочее место с компьютерным оснащением и периферийных устройств;

Рабочие столы для учащихся с компьютерным оснащением.

Технические средства обучения:

- мультимедийное обеспечение профессионального назначения.

- компьютер с выходом в интернет

- интерактивная доска.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Кондитерский цех:

рабочие места по количеству учащихся;

производственные столы;

пароконвектный шкаф;

электрические печи;

жарочные шкафы;

холодильное оборудование;

весовое оборудование;

набор инвентаря и инструментов;  
посуда для приготовления и отпуска мучных кондитерских изделий.

Оборудование и технологическое оснащение:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (стенды, плакаты, планшеты);
- технические средства обучения;
- муляжи;
- дидактические материалы.

### **Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Квалификационные характеристики.
2. Общероссийский классификатор.
3. Федеральный закон об образовании.
4. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
5. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 5 – е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 400с.

6. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.

7. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.

8. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012

9. И.Ю. Бурчакова. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Учебник. - М. : ИЦ Академия, 2017

Дополнительные источники:

1. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.

2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.

3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия,

2014. – 160 с.

6. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

7. С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с. - (Кондитер. Базовый уровень).

8. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с. - (Кондитер. Базовый уровень).

9. Е.И. Соколова С.В. Ермилова М. Современное сырье для кондитерского производства: Издательский центр «Академия», 2008. – 64 с. - (Кондитер).

10. Е.В. Шрамко Уроки и техника кондитерского мастерства М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, - 160 с.: ил.

11. В. В.Усов М. Основы кулинарного мастерства: учеб пособие для сред. проф. образования: Академия, 2007.- 608с.

12. CHEFART. Коллекция лучших рецептов, - сост. Федотова Илона Юрьевна М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2011, - 320 с.: ил.

13. Справочник шеф-повар (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод. и доп. - М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), 2010. – 1216 с.: ил.

14. Кондитер: учеб. пособие М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова - Изд. 3-е, перераб. и доп. -Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 315 с. : ил., [4] л. ил. – (Начальное профессиональное образование).

Интернет-источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

2. <http://www.pitportal.ru/>

3. <http://www.creative-chef.ru/>

4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

7. <http://www.chocoiatier.ru>

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ**  
обучающихся X – XI классов  
общеобразовательных организаций  
**по профессии 16399 «Официант»**  
**квалификация «Официант 3 разряда»**

**1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа профессиональной подготовки обучающихся X – XI классов общеобразовательных организаций по профессии 16399 «Официант» разработана в рамках Краевой инновационной площадки «Досуговая профориентационная площадка для школьников «Город Мастеров» на базе ГБПОУ КК «Славянский электротехнологический техникум» (Свидетельство о присвоении статуса «Краевая инновационная площадка» Серия КИП № 119, (приказ министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края №5445 от 25.12.2017 года).

Цель настоящей программы – профессиональная подготовка обучающихся 10 – 11 классов общеобразовательных организаций по профессии «Официант».

Основными задачами программы являются:

- формирование у обучающихся совокупности знаний и умений, необходимых для осуществления трудовых действий и трудовых функций по профессии «Официант»;
- развитие у обучающихся мотивируемой потребности в получении востребованной профессии, в организации самозанятости на рынке труда;
- оказание обучающимся практико-ориентированной помощи в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования.

Программа разработана с учетом реализации следующих принципов:

- ориентация на социально-экономическую ситуацию и требования регионального (муниципального) рынка труда;
- усиление профориентационной направленности профильного обучения средствами профессиональной подготовки старшеклассников в соответствии с их профессиональными интересами;
- обеспечение преемственности между средним общим и профессиональным образованием.

Программа разработана в соответствии со:

- профессиональным стандартом «Официант/бармен» (приказ Минтруда России от 01 декабря 2015 года № 910н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен»»);
- спецификацией стандарта компетенции спецификацией стандарта компетенции 35 WSI «Ресторанный сервис» (WorldSkills Standards Specifications);

– федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (ФГОС утверждён приказом Минобрнауки РФ от 07 мая 2014 года № 465, зарегистрирован в Минюсте России от 11 июня 2014 года № 32672);

Наименование вида профессиональной деятельности: обслуживание потребителей в организациях питания.

Основная цель вида профессиональной деятельности: обслуживание потребителей в организациях питания.

Отнесение к видам экономической деятельности согласно Общероссийскому классификатору видов экономической деятельности:

<i>код ОКВЭД</i>	<i>наименование вида экономической деятельности</i>
56.2	Деятельность предприятий общественного питания по обслуживанию торжественных мероприятий и прочим видам организации питания

Квалификационный уровень – третий.

### **1.1. Требования к поступающим**

Лица, поступающие на обучение по профессии 16399 «Официант», должны иметь документ о получении основного общего образования.

### **1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы 151 час при очной форме подготовки.

### 1.3. Квалификационная характеристика выпускника

Виды деятельности	Трудовые функции	Практический опыт	Умения	Знания
Обслуживание потребителей в организациях питания.	1. Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания	<p>Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья</p> <p>Предварительная сервировка столов посудой и приборами</p> <p>Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам</p> <p>Помощь официанту при подаче блюд и напитков</p> <p>Прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта</p> <p>Уборка столов в залах организации питания</p>	<p>Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты в зале питания</p> <p>Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью</p> <p>Производить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам</p> <p>Подавать блюда и напитки под руководством официанта</p> <p>Проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания</p> <p>Соблюдать личную гигиену и требования охраны труда</p>	<p>Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Правила личной подготовки официанта к обслуживанию</p> <p>Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе</p> <p>Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания</p> <p>Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами</p> <p>Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья</p> <p>Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд</p> <p>Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд</p> <p>Правила и техника уборки использованной посуды</p> <p>Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>



## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Основная цель обучения по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Официанта в организациях (на предприятиях) сферы общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

## 3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной программы профессионального обучения  
по рабочей профессии 16399 «Официант»

**Квалификация: 3-й разряд**

**Форма обучения – очная**

**Нормативный срок обучения – 151 час**

№ п/п	Наименование модулей	Количество часов,		
		всего	в том числе:	
			теоретических	практических
	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>41</b>	<b>29</b>	<b>12</b>
ОП.01	Охрана труда	3	3	
ОП.02	Физиология питания, санитария и гигиена	8	8	
ОП.03	Оборудование предприятий общественного питания и организация производства	15	10	5
ОП.04	Калькуляция и учет	7	4	3
ОП.05	Основы культуры профессионального общения	8	4	4
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>104</b>	<b>37</b>	<b>67</b>
ПМ.01	Выполнение работ по профессии «16399 Официант»	104	37	67
МДК.01	Выполнение работ по профессии «16399 Официант»	64	37	27
УП.01	Учебная практика	40		40
	Квалификационное испытание	6		6
	<b>ВСЕГО</b>	<b>151</b>	<b>66</b>	<b>79</b>

#### 4. ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

С 03.10.2020 г. по 29.05.2021 г. – 151 час (по 5 часов в день, 1 день в неделю).

Недели	5-7	8-10	11-13	14-16	17-19	20-22	23-25	26-28	29-31	32-34
Учебная деятельность	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т УП	УП	УП	УП К Э

Условные обозначения:

Т – теоретическое обучение

УП – учебная практика

К - консультация

Э – квалификационный экзамен

График учебного процесса может быть изменен в связи с изменением условий работы учебного заведения или предприятия, на котором проходят производственную практику обучающиеся.

#### 5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов и лабораторий для профессии «Официант».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Рабочее место с компьютерным оснащением и периферийных устройств;

Рабочие столы для учащихся с компьютерным оснащением.

Технические средства обучения:

- мультимедийное обеспечение профессионального назначения
- компьютер с выходом в интернет
- интерактивная доска.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Электромиксер, кофеварка, блендер, контрольно-кассовое оборудование, электронное весоизмерительное оборудование, кухонный комбайн, холодильник, электрическая плита, электрический чайник, микроволновая печь.

Барная стойка, столы обеденные, стулья, набор муляжей (различных блюд), набор муляжей (фруктов, овощей), набор муляжей (продукции бара), столовая посуда, столовые приборы, стеклянная посуда, столовое белье (скатерти, салфетки, ручки), набор ножей, столовый сервиз, чайный сервиз, кофейный сервиз, набор столовых приборов, набор посуды из стекла, набор посуды из хрусталя, комплект столового белья (скатерти, салфетки), набор посуды из пластмассы, набор разделочных досок, подносы. Стенды: «Профессиональные термины», «Правила поведения официанта, бармена», «Техника безопасности».

Реализация программы предполагает обязательную учебную практику, которая проводится на базе техникума в учебном кабинете и лаборатории (оборудование и оснащение см. выше).

## **5.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Квалификационные характеристики.
2. Общероссийский классификатор.
3. Федеральный закон об образовании.
4. ФГОС федеральный стандарт.
5. Кучер Л.С. Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник - М.: Деловая литература, 2016

6. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания Ростов - на - Дону, изд. дом "Феникс" 2017

7. Н.Г. Юдов, Н.Н. Костов, Л.Д. Попов «Обслуживание на предприятиях общественно питания», учеб. пособие. - М.: Высш. школа, 2015. – 232 с., изд. «Техника». НРБ

Дополнительные источники:

1. Н. Анурова, А.Купцов Азбука ресторанов сервиса – М.: Издат. дом «Витрина», 2013

2. М. Палли. Справочник совершенного хозяина ресторана: 100 идей для достижения превосходства в конкурентной борьбе. - М.: Современные ресторанные и розничные технологии, 2014

3. Кристофер Эгертон-Томас Ресторанный бизнес: Как открыть и успешно управлять рестораном: Пер. с англ. - М.: РосКонсульт, 2015

4. Хорст Ханиш Искусство сервировки. - М.: Ниола-Пресс, 2014

5. И. Панкеев Энциклопедия этикета. –М.: Олма – Пресс, 2014

6. Ю.Инга Вольф Современный этикет. - М.: Издательский дом "Кристина", 2015

7. Юдов, Костов, Попов, Организация обслуживания на предприятиях общественного питания М.: Высшая школа, 2015 г.

8. Н.В. Коршунов Организация обслуживания в ресторанах М.: Высшая школа, 2015

Журналы:

"Питание и общество", "Ресторан", "Ресторанный бизнес", "Ресторанные ведомости", "Вы и ваш ресторан", «Гастрономъ», «Ресторатор», «Фюжн»

### **5.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по программе: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.

Мастера: наличие 5 – 6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

## **6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

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

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

- текущий контроль;
- промежуточная аттестация
- итоговый контроль.

Правила участия в контролирующих мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации.

#### **Текущий контроль**

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации:

- о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- о правильности выполнения требуемых действий;
- о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- о формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

#### **Промежуточная аттестация**

Промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин. Формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине разрабатываются образователь-

ным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся перед началом учебного процесса.

## **6.2. Порядок проведения итоговой аттестации**

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу с применением механизма демонстрационного экзамена и проверку теоретических знаний на межпредметной основе комиссией, назначаемой директором техникума, с участием ведущих преподавателей под председательством представителя работодателя.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин. Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся теоретического материала и прохождение практики.

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения осуществляется аттестационной комиссией по результатам защиты квалификационной работы и проверки теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

Лицам, прошедшим обучение в полном объеме и итоговую аттестацию выдается свидетельство о профессии рабочего по профессии «Официант» с квалификацией «Официант 3 разряда».

**Рабочая программа дисциплины «Охрана труда» - 3 часа****ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

№ п/ п	Темы	Кол-во часов
1.	Основные законодательные положения по охране труда. Производственный травматизм и вредные производственные факторы.	1
2.	Требования техники безопасности, санитарной и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий. Электробезопасность и Пожарная безопасность.	1
3.	Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования.	1
Итого		3

**ТЕМА 1. Основные законодательные положения по охране труда. Производственный травматизм и вредные производственные факторы.**

Основные документы, регламентирующие охрану труда. Организация охраны труда на производстве. Обязанности работодателя и работника за состояние условий и охраны труда. Надзор и контроль по охране труда.

Причины производственного травматизма и профзаболеваний. Расследование и учёт несчастных случаев на производстве. Мероприятия по предупреждению травматизма. Обучение работников безопасности труда.

Виды и характеристики вредных производственных факторов. Гигиенические критерии оценки условий труда. Санитарно – гигиенические условия и физиологические особенности труда.

**ТЕМА 2. Требования техники безопасности, санитарной и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий. Электробезопасность и пожарная безопасность.**

Устройство предприятий общественного питания, содержание территории и помещений. Организация технологических процессов и рабочих мест в соответствии с правилами техники безопасности

Опасность поражения и действие электрического тока на человека. Общие требования к электроустановкам для обеспечения безопасной эксплуатации. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током. Первая помощь при поражении электрическим током

Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Пожароопасные свойства веществ и материалов. Противопожарная профилактика. Пожарная безопасность на территории предприятия общественного пита-

ния и в цехах. Пожарная безопасность при выполнении работ. Действия в случае пожара. Средства тушения пожара.

### **ТЕМА 3. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования.**

Техника безопасности при эксплуатации механического оборудования

Техника безопасности при эксплуатации холодильного оборудования

Техника безопасности при эксплуатации подъемно – транспортного оборудования

#### **Условия реализации учебной дисциплины**

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Охрана труда» и кулинарной мастерской.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Охрана труда»;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа-проектор.

Оборудование мастерской:

Тепловое оборудование: плита электрическая, пекарный шкаф, водонагреватель.

Механическое оборудование: электромясорубка, миксер, измельчитель, овощерезательная машина.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный.

#### **Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

Д.Ф. Фатыхов, А.Н. Беленький Охрана труда – Москва : ИЦ «Академия», 2000 – 30 шт.

### **Рабочая программа дисциплины «Физиология питания, санитария и гигиена» - 8 часов**

#### **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

№ тем	Темы	Кол-во часов
1.	Основы физиологии питания. Основы эпидемиологии.	1
2.	Пищевые отравления.	1

3.	Гельминтозы и их профилактика.	1
4.	Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания.	1
5.	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	1
6.	Хранение и реализации готовой пищи.	1
7.	Личная и профилактическая гигиена работников	1
8	Охрана окружающей среды.	1
	Итого:	8

### **ТЕМА 1. Основы физиологии питания. Основы эпидемиологии.**

Общие понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии на предприятиях общественного питания. Пищевые вещества и их значение. Биологическое значение пищи. Химический состав. Основные питательные вещества и их значение для организма. Общие понятие об обмене веществ. Суточный расход энергии. Питание различных групп населения. Нормы и принципы рационального питания для различных групп населения.

Понятие о микроорганизмах, влияние на них условий внешней среды. Общая характеристика основных групп микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности. Понятие о патогенных микроорганизмах. Пищевые инфекции; источники инфицирования продуктов. Профилактика пищевых инфекций.

### **ТЕМА 2. Пищевые отравления.**

Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика. Пищевые отравления, их классификация. Пищевые токсикоинфекции.

### **ТЕМА 3. Гельминтозы и их профилактика.**

Условно-патогенные микробы, вызывающие пищевые токсикоинфекции. Пищевые интоксикации. Отравления токсином стафилакокка. Пищевые отравления небактериального происхождения. Отравления несъедобными продуктами растительного и животного происхождения. Меры профилактики.

### **ТЕМА 4. Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания.**

Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности. Санитарные требования к устройству, оборудованию, содержанию предприятий общественного питания. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов. Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарного пищевого надзора. СанПин СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья"

### **ТЕМА 5. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.**



Влияние приемов кулинарной обработки пищевых продуктов на получение доброкачественной и безвредной пищи. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов. Значение соблюдения температурного режима и длительности обработки для предупреждения пищевых отравлений. Санитарные требования к обработке яиц, меланжа, яичного порошка; творога, использованию ароматических веществ и пищевых красителей.

#### **ТЕМА 6. Хранение и реализации готовой пищи.**

Сроки хранения и реализации блюд. Опасность обсеменения микробами готовых блюд и кулинарных изделий. СанПин 42-123-4217-86 "Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов". СанПин 1923-78 "Санитарные правила по применению пищевых добавок".

#### **ТЕМА 7. Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания.**

Значение соблюдения правил личной гигиены в профилактике пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов. Санитарный режим работников на производстве. Требования к санитарной одежде, ее хранение. Личная санитарная книжка работника, порядок её заполнения и хранения.

#### **ТЕМА 8. Охрана окружающей среды.**

Значение природы, рационального использования её ресурсов для экономики страны, жизнедеятельности человека, будущих поколений. Административная и юридическая ответственность руководителей производства и граждан за нарушения в области рационального природопользования и охраны окружающей среды.

#### **Условия реализации учебной дисциплины.**

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены».

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Матюхина З.П., Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. М.:ПРОфОбрИздат, 2000.

2. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г., Технология приготовления пищи. Учебное пособие. – М.: ИЦ «Академия», 2005

3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественного питания и торговле. – М.: ИЦ «Академия», 2005

4. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие. – М.: ИЦ «Академия», 2005.

5. Козлова С.Н., Фединина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. – М.: ИЦ «Академия», 2005.

Дополнительные источники:

1. [www.edu.ru](http://www.edu.ru) – каталог образовательных Интернет-ресурсов

**Рабочая программа дисциплины  
«Оборудование предприятий общественного питания и организация производства» - 15 часов**

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

№ тем	Темы	Кол-во часов	в т.ч. практических
1.	Классификация предприятий общественного питания.	2	
2.	Характеристика ресторанов.	1	
3.	Характеристика кафе.	1	
4.	Характеристика баров.	2	1
5.	Наценочные категории предприятий общественного питания.	2	1
6.	Помещения ресторана. Интерьер торгового зала.	3	1
7.	Персонал ресторана, его функции.	4	2
	Итого:	15	5

**ТЕМА 1. Классификация предприятий общественного питания**

Классификация предприятий общественного питания. Классификация, типы, принципы размещения, уровень и виды услуг, состав и планировка. ГОСТ 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий". ГОСТ 50764-95 "Услуги общественного питания".

**ТЕМА 2. Характеристика ресторанов.**

Характеристика ресторанов. Категории ресторанов.

**ТЕМА 3. Характеристика кафе.**

Характеристика кафе. Категории кафе.

**ТЕМА 4. Характеристика баров.**

Характеристика баров. Бары, бары при ресторанах.

#### **ТЕМА 5. Наценочные категории предприятий общественного питания.**

Потребительский спрос и его изучение. Наценочные категории ресторанов, кафе, баров города. Практическое занятие: письменный опрос по теме «Характеристика ресторанов, кафе, баров».

#### **ТЕМА 6. Помещения ресторана. Интерьер торгового зала.**

Планировка ресторана: холл, гардероб, бар и прочее. Характеристика служебных помещений, их оборудование. Виды торговых помещений. Планировка и интерьер торгового зала. Расположение, нумерация столов. Общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест. Организация рабочих мест. Практическое занятие: «Интерьер торгового зала».

#### **ТЕМА 7. Персонал ресторана, его функции.**

Персонал ресторана: хостес, метрдотель, официант, бармен. Персонал ресторана: сомелье, бригадир официантов, повара и др. Функционал персонала ресторана. ГОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу". Практическое занятие: по теме «Персонал ресторана и его функции», итоговый контроль по дисциплине.

#### **Условия реализации учебной дисциплины.**

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Организация производства предприятий общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания».

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

#### **Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Кучер Л.С. Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник - М.: Деловая литература, 2016

2. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания Ростов - на - Дону, изд. дом "Феникс" 2017г.

3. Н.Г. Юдов, Н.Н. Костов, Л.Д. Попов «Обслуживание на предприятиях общественного питания», учеб.пособие. - М.: Высш. школа, 2015. – 232 с., изд. «Техника». НРБ

Дополнительные источники:

1. Н.Анурова, А.Купцов Азбука ресторанов сервиса – М.: Издат. дом «Витрина», 2013

2. Палли М. Справочник совершенного хозяина ресторана: 100 идей для достижения превосходства в конкурентной борьбе. -М.: Современные ресторанные и розничные технологии, 2014

3. Кристофер Эгертон-Томас Ресторанный бизнес: Как открыть и успешно управлять рестораном: Пер. с англ. - М.: РосКонсульт, 2015

4. Хорст Ханиш Искусство сервировки. - М.: Ниола-Пресс, 2014

5. И.Панкеев Энциклопедия этикета. –М.: Олма – Пресс, 2014

6. Журналы: "Питание и общество", "Ресторан", "Ресторанный бизнес", "Ресторанные ведомости", "Вы и ваш ресторан", «Гастрономъ», «Ресторатор», «Фюжн»

7. Ю.Инга Вольф Современный этикет. - М.: Издательский дом "Кристина", 2015

8. Юдов, Костов, Попов, Организация обслуживания на предприятиях общественного питания М.: Высшая школа, 2015г.

9. Н.В. Коршунов Организация обслуживания в ресторанах М.: Высшая школа, 2015г.

**Рабочая программа дисциплины  
«Калькуляция и учет в общественном питании» - 5 часов**

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

№ тем	Наименование тем	Количество часов	
		всего	в т.ч. ЛПЗ
1	Общие принципы организации бухгалтерского учета в общественном питании.	1	
2	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания.	2	1
3	Учет инвентаря и материальных ценностей на производстве. Инвентаризация.	2	1
4	Расчеты с посетителями и заказчиками.	2	1
Итого		7	3

**ТЕМА 1. Общие принципы организации бухгалтерского учета в общественном питании.**

Организация и характеристика системы общественного питания в РФ. Понятие о хозяйственном учете. Виды хозяйственного учета, их характеристи-

ка. Бухгалтерский учет. Понятие, задачи, метод. Механизация хозяйственных операций. Микрокалькуляторы, их виды и использование.

Организация снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения. Правила приемки продуктов. Норма запаса сырья. Хранение и отпуск продуктов. Материальная ответственность, ее формы. Документальное оформление материальной ответственности. Отчетность материально ответственных лиц. Понятие о документах учета, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов блюд мучных кондитерских и булочных изделий для предприятия общественного питания, их назначение и использование. Организация тарного хозяйства. Тарооборот. Мероприятия по сокращению расходов по таре.

## **ТЕМА 2. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания.**

Понятие о цене и ценообразовании. Особенности ценообразования в предприятиях на ПОП. Виды цен, применяемые на ПОП. Основные принципы организации производства. Понятие о калькуляции. Расчет количества сырья по рецептурам. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий и правила работы с ними. Калькуляционные карточки, сущность, оформление, регистрация и хранение. Понятие о меню. Составление и утверждение планового меню.

## **ТЕМА 3. Учет инвентаря и материальных ценностей на производстве. Инвентаризация.**

Задачи организации бухгалтерского учета в кладовых предприятий общественного питания (учет материально-производственных запасов – по количеству и качеству). Источники поступления посуды, столового белья и прочего инвентаря (материально-производственных запасов). Порядок оформления и учета доверенностей. Документальное оформления отпуска материально-производственных запасов из кладовой. Организация количественного учета материально-производственных запасов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Учет тары. Товарные потери и порядок их списания. Отчетность материально-ответственных лиц. Порядок проведения инвентаризации материально-производственных запасов и ее документальное оформление. Порядок списания посуды, столового белья и прочего инвентаря. Практическое занятие: «Расчеты с посетителями».

## **ТЕМА 4. Расчеты с посетителями и заказчиками.**

Виды кассовых систем. Последовательность внесения заказа. Процедура и правила расчета с посетителями. Наличные и безналичные формы расчета. Практическое занятие; беседа–опрос по теме «Правила обслуживания».

### **Условия реализации учебной дисциплины.**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «
- схемы, таблицы, справочные материалы.

Технические средства обучения:

- компьютер с выходом в интернет и лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор.

Информационное обеспечение обучения:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. И.И. Потапова «Калькуляция и учет». Академия;2010,160с
2. А.И. Здобнов «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий» АСК; 2002 г. 615с

Дополнительные источники:

Журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Ресторанные ведомости»
3. «Шеф»

Интернет ресурсы:

1. Вестник академии гостеприимства [www.nha.ru](http://www.nha.ru)
2. Вестник ПИР для индустрии питания [www.hospitality.ru](http://www.hospitality.ru)
3. Портал гильдии шеф-поваров [www.chefs.ru](http://www.chefs.ru)
4. Новейшие книжные издания [www.www4.com/w4296/543266.htm](http://www.www4.com/w4296/543266.htm);
5. [www.bookin.org.ru/book/462040](http://www.bookin.org.ru/book/462040)

**Рабочая программа дисциплины  
«Основы культуры профессионального общения» - 8 часов**

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

№ тем	Наименование тем	Количество часов	
		всего	в т.ч. ЛПЗ
1	Основные сведения о психике, сущность психического состояния.	1	
2	Психологические основы общения.	2	1
3	Общие понятия об этике и профессиональной этике.	2	1
4	Общие представления об организационной культуре.	3	2
Итого:		8	4

## **ТЕМА 1. Основные сведения о психике, сущность психического состояния.**

Типы темперамента. Сущность психического состояния. Психологические процессы: ощущения, восприятие, воображение. Ощущение усталости и его преодоление. Физические нагрузки официанта. Нервно-психические нагрузки официанта. Нервные раздражители. Основы саморегуляции.

## **ТЕМА 2. Психологические основы общения.**

Уровни общения: примитивный, стандартизированный, их характеристика. Характеристика процесса делового общения. Использование отдельных уровней общения в беседе. Практическое занятие: «Процесс делового общения».

## **ТЕМА 3. Общие понятия об этике.**

Понятие об этике. Понятие этикета. Понятие культуры общения. Понятия: культура речи, речевой этикет, техника речи, лексика, интонация, ритм. Речевой этикет официанта, бармена, буфетчика. Профессиональные моральные нормы. Основы: этика, достоинство, мораль, корректность, чувство меры, вежливость, такт. Практическое занятие: «Моделирование различных ситуаций в работе официанта. Профессиональная этика официанта».

## **ТЕМА 4. Общие представления об организационной культуре.**

Влияние психического состояния официанта на производительность труда и самочувствие во время работы. Сущность конструктивных конфликтов. Профилактика и решение конфликтных ситуаций в работе официанта. Практическое занятие: «Анализ типичных конфликтных ситуаций между субъектами труда. Моделирование и решение заданных производственных конфликтных ситуаций». Итоговый контроль по дисциплине.

### **Условия реализации учебной дисциплины**

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

### **Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Шмидт Р. Искусство общения. Практикум делового человека.- М.: Интерэкспорт, 2006.180с.

2. В.В. Усов Профессиональная этика и психология общения. – издательство «Феникс» 5-е издание -2011г

Дополнительные источники:

1. [www.edu.ru](http://www.edu.ru) – каталог образовательных Интернет-ресурсов

**Рабочая программа  
профессионального модуля ПМ 01 «Выполнение работ по профессии  
"16399 Официант"» - 104 часа**

**МДК 01.01 «Выполнение работ по профессии  
16399 Официант» - 64 часа**

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

№п/п	Темы	Количество часов	
		всего	в т.ч. ЛПЗ
1	Введение. Профессия Официант, должностные обязанности и роль в организации обслуживания.	2	1
2	Меню	5	2
3	Столовая посуда, приборы и столовое белье	10	3
4	Правила сервировки стола	5	2
5	Подготовка к обслуживанию посетителей	5	2
6	Обслуживание посетителей	10	5
7	Специальные формы обслуживания	5	2
8	Обслуживание приемов и банкетов	5	2
9	Обслуживание иностранных гостей и туристов	5	2
10	Уборка столов в залах организации питания	5	2
11	Барное дело	5	2
12	Дифференцированный зачет	2	2
Итого:		64	27

**Рабочая программа МДК 01.01 Выполнение работ по профессии 16399  
Официант**

**ТЕМА 1. Введение. Профессия Официант, должностные обязанности и роль в организации обслуживания**

Место общественного питания в народнохозяйственном комплексе и его роль в решении социальных проблем. Роль официанта в организации обслуживания. Должностные инструкции официанта.



## **ТЕМА 2. Меню**

Назначение и принцип составления меню. Последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню.

## **ТЕМА 3. Столовая посуда, приборы и столовое белье**

Столовые приборы. Виды приборов. Правила работы с приборами. Посуда. Фарфоровая посуда, виды фарфоровой посуды. Уход и правила работы с фарфоровой посудой. Стеклянная посуда, виды стеклянной посуды. Уход и правила работы со стеклянной посудой. Металлическая посуда, виды металлической посуды. Уход за металлической посудой и правила работы с ней. Столовое белье. Правила складывания салфеток.

## **ТЕМА 4. Правила сервировки стола**

Виды сервировки стола. Видеоролик «Сервировка стола по всем правилам». Правила расположения посуды и приборов. Практическое занятие: отработка навыков расположения посуды и приборов. Презентация «Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину». Отработка навыков сервировки стола.

## **ТЕМА 5. Подготовка к обслуживанию посетителей**

Подготовка торгового зала. Сервировка столов. Внешний вид и личные качества официанта, культура поведения. Профессиональная подготовка официанта. Принадлежности официанта. Этапы подготовки зала. Этапы сервировки, их назначение.

## **ТЕМА 6. Обслуживание посетителей**

Прием и выполнение заказа. Подача меню посетителям. Прием заказа. Получение блюд и напитков Техника подачи блюд и напитков.. Подача закусок – общие правила. Подача холодных закусок. Горячие закуски. Правила и техника работы при подачи супов. Общие правила подачи сладких блюд. Особенности подачи отдельных сладких блюд. Подача напитков. Подбор вин к блюдам. Подача ликероводочных изделий, вин и напитков. Подача смешанных напитков. Посуда для приготовления коктейлей. Виды коктейлей. Расчет с посетителями. Подбор посуды для подачи различных блюд и напитков.

## **ТЕМА 7. Специальные формы обслуживания**

Обслуживание в гостиницах. Организация праздничных вечеров. Новые формы обслуживания. Специфика организации обслуживания праздничных вечеров в зависимости от вида празднования (свадьба, день рождения, тематический вечер и т.д.).

## **ТЕМА 8. Обслуживание приемов и банкетов**

Виды банкетов. Банкет – прием с полным обслуживанием. Сервировка банкетных столов. Обслуживание гостей. Банкет с частичным обслуживанием. Банкет-чай, банкет-фуршет, банкет-коктейль. Буфет-бар. Транширование в

присутствии посетителей. Доготовки и фламбирование различных блюд и десертов, необходимый инвентарь. Правила обслуживания в ресторанах.

### **ТЕМА 9. Обслуживание иностранных гостей и туристов**

Традиционные особенности питания. Примерное меню обеда при обслуживании по типу «шведского стола». Характерные особенности некоторых иностранных кухонь (европейская, арабская, кухня народов Кавказа, славянская, восточная, дальневосточная и пр.).

### **ТЕМА 10. Уборка столов в залах организации питания**

Методы и приемы уборки столов, уборки зала.

### **ТЕМА 11. Барное дело**

Безалкогольные напитки. Вода, соки. Прохладительные напитки. Характеристика бокалов. Объем. Барные инструменты: шейкер (обычный, бостонский), блендер, стрейнер, правила пользования. Практическое занятие: письменный опрос по теме «Барные инструменты». История коктейля. Молочные коктейли. Рекомендации по смешиванию коктейлей. Методы приготовления: билд, стир, шейк, бленд. Украшения для коктейля. Практическое занятие: приготовление безалкогольных коктейлей по методу билд. Практическое занятие: приготовление безалкогольных коктейлей по методу стир. Практическое занятие: украшение бокалов кромкой. Практическое занятие: украшение коктейлей (зонтики, коктейльные трубочки, спирали из цедры, фрукты, орехи и т.д.). Практическое занятие: приготовление безалкогольных коктейлей по методу шейк. Практическое занятие: приготовление безалкогольных коктейлей по методу бленд. Использование сиропов для приготовления коктейлей.

Бариста. Кофе, способы приготовления. Машины для кофе, турки. Рецепты приготовления кофе: эспрессо, латте, капучино и др.

### **Условия реализации учебной дисциплины**

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует Организация обслуживания в организациях общественного питания» и банкетного зала

Технические средства обучения:

электромиксер, кофеварка, блендер, контрольно-кассовое оборудование, электронное весоизмерительное оборудование, кухонный комбайн, холодильник, электрическая плита, электрический чайник, микроволновая печь.

Оборудование:

Барная стойка, столы обеденные, стулья, набор муляжей (различных блюд), набор муляжей (фруктов, овощей), набор муляжей (продукции бара), столовая посуда, столовые приборы, стеклянная посуда, столовое белье (скатерти, салфетки, ручки), набор ножей, столовый сервиз, чайный сервиз, кофейный сервиз, набор столовых приборов, набор посуды из стекла, набор посуды из хрусталя, комплект столового белья (скатерти, салфетки), набор посуды

из пластмассы, набор разделочных досок, подносы. Стенды: «Профессиональные термины», «Правила поведения официанта, бармена», «Техника безопасности».

### **Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Кучер Л.С. Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник - М.: Деловая литература, 2016

2. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания Ростов - на - Дону, изд. дом "Феникс" 2017г.

3. Н.Г. Юдов, Н.Н. Костов, Л.Д. Попов «Обслуживание на предприятиях общественно питания», учеб.пособие. - М.: Высш. школа, 2015. – 232 с., изд. «Техника». НРБ

Дополнительные источники:

1. Н.Анурова, А.Купцов Азбука ресторанов сервиса – М.: Издат. дом «Витрина», 2013

2. Палли М. Справочник совершенного хозяина ресторана: 100 идей для достижения превосходства в конкурентной борьбе. -М.: Современные ресторанные и розничные технологии, 2014

3. Кристофер Эгертон-Томас Ресторанный бизнес: Как открыть и успешно управлять рестораном: Пер. с англ. - М.: РосКонсульт, 2015

4. Хорст Ханиш Искусство сервировки. - М.: Ниола-Пресс, 2014

5. И.Панкеев Энциклопедия этикета. –М.: Олма – Пресс, 2014

6. Журналы: "Питание и общество", "Ресторан", "Ресторанный бизнес", "Ресторанные ведомости", "Вы и ваш ресторан", «Гастрономъ», «Ресторатор», «Фюжн»

7. Ю.Инга Вольф Современный этикет. - М.: Издательский дом "Кристин", 2015

8. Юдов, Костов, Попов, Организация обслуживания на предприятиях общественного питания М.: Высшая школа, 2015г.

9. Н.В. Коршунов Организация обслуживания в ресторанах М.: Высшая школа, 2015г.

### **УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПМ 01 «Выполнение работ по профессии 16399 Официант» - 40 часов**

#### **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

№	Темы	Кол-во часов
1	Техника безопасности и охрана труда. Инструктаж	5
2	Подготовка столовой посуды и приборов, столового	5

	белья	
3	Сервировка столов посудой и приборов	5
4	Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам	5
5	Подача блюд и напитков	5
6	Прием и оформление оплаты за заказ	5
7	Уборка столов в залах организации питания	5
8	Дифференцированный зачет	5
	ИТОГО по Учебной практике	40

### **ТЕМА 1. Техника безопасности и охрана труда. Инструктаж**

Общие сведения о предприятии. Ознакомление с квалификационными требованиями официанта 3 разряда, программой и порядком проведения производственного обучения. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии. Требования безопасности труда на рабочих местах. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма. Основные правила электробезопасности. Пожарная безопасность. Причины пожаров, меры предупреждения. Правила пользования средствами пожаротушения. Правила поведения при пожаре.

### **ТЕМА 2. Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья**

Приобретение навыков подготовки столовой посуды, посуды и столового белья. Приобретение навыков складывания салфеток Размеры и типы салфеток. Складывание салфеток: «смокинг» - описание, схема. «Конверт»: описание, схема. Практическое занятие: складывание салфеток по схемам. Практическое занятие: складывание салфеток по схемам. «Ромб»: описание, схема. «Водяная лилия»: описание, схема. Практическое занятие: складывание салфеток по схемам. Практическое занятие: складывание салфеток по схемам. «Держатель для визиток»: описание, схема. «Веер», «Французская лилия»: описание, схема. Практическое занятие: складывание салфеток по схемам. Практическое занятие: складывание салфеток по схемам. «Почетный караул»: описание, схема. «Лодка и Шапка Робин Гуда»

### **ТЕМА 3. Сервировка столов посудой и приборами**

Приобретение навыков сервировки столов посудой и приборами. Предварительная сервировка стола на 4 персоны, на двоих. Сервировка к завтраку, обеду и к ужину.

### **ТЕМА 4. Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам**

Приобретение навыков накрытия столов блюдами различного ассортимента по «предварительным заказам». Использование плана-меню. Подбор посуды для сервировки.

### **ТЕМА 5. Подача блюд и напитков**

Приобретение навыков подачи блюд и напитков различного ассортимента. Обслуживание посетителей при различных формах обслуживания.

### **ТЕМА 6. Прием и оформление оплаты за заказ**

Приобретение навыков осуществления расчетов с посетителями в наличной и безналичной форме. Использование различных кассовых систем.

### **ТЕМА 7. Уборка столов в залах организации питания**

Приобретение навыков рациональной и гигиеничной уборки столов и залов в соответствии с СанПин.

### **Условия реализации учебной дисциплины**

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует Организация обслуживания в организациях общественного питания» и банкетного зала.

Технические средства обучения:

электромиксер, кофеварка, блендер, контрольно-кассовое оборудование, электронное весоизмерительное оборудование, кухонный комбайн, холодильник, электрическая плита, электрический чайник, микроволновая печь.

Оборудование:

Барная стойка, столы обеденные, стулья, набор муляжей (различных блюд), набор муляжей (фруктов, овощей), набор муляжей (продукции бара), столовая посуда, столовые приборы, стеклянная посуда, столовое белье (скатерти, салфетки, ручки), набор ножей, столовый сервиз, чайный сервиз, кофейный сервиз, набор столовых приборов, набор посуды из стекла, набор посуды из хрусталя, комплект столового белья (скатерти, салфетки), набор посуды из пластмассы, набор разделочных досок, подносы. Стенды: «Профессиональные термины», «Правила поведения официанта, бармена», «Техника безопасности».

### **Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Кучер Л.С. Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник - М.: Деловая литература, 2016

2. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания Ростов - на - Дону, изд. дом "Феникс" 2017г.

3. Н.Г. Юдов, Н.Н. Костов, Л.Д. Попов «Обслуживание на предприятиях общественно питания», учеб.пособие. - М.: Высш. школа, 2015. – 232 с., изд. «Техника». НРБ

Дополнительные источники:

1. Н.Анурова, А.Купцов Азбука ресторанов сервиса – М.: Издат. дом «Витрина», 2013
2. Палли М. Справочник совершенного хозяина ресторана: 100 идей для достижения превосходства в конкурентной борьбе. -М.: Современные ресторанные и розничные технологии, 2014
3. Кристофер Эгертон-Томас Ресторанный бизнес: Как открыть и успешно управлять рестораном: Пер. с англ. - М.: РосКонсульт, 2015
4. Хорст Ханиш Искусство сервировки. - М.: Ниола-Пресс, 2014
5. И.Панкеев Энциклопедия этикета. –М.: Олма – Пресс, 2014
6. Журналы: "Питание и общество", "Ресторан", "Ресторанный бизнес", "Ресторанные ведомости", "Вы и ваш ресторан", «Гастрономъ», «Ресторатор», «Фюжн»
7. Ю.Инга Вольф Современный этикет. - М.: Издательский дом "Кристина", 2015
8. Юдов, Костов, Попов, Организация обслуживания на предприятиях общественного питания М.: Высшая школа, 2015г.
9. Н.В. Коршунов Организация обслуживания в ресторанах М.: Высшая школа, 2015г.

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ**  
обучающихся X – XI классов  
общеобразовательных организаций  
**по профессии 15220 Облицовщик-плиточник**  
**квалификация «Облицовщик-плиточник 2 разряда»**

**1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа профессиональной подготовки обучающихся X – XI классов общеобразовательных организаций по профессии 15220 Облицовщик-плиточник разработана в рамках Краевой инновационной площадки «Досуговая профориентационная площадка для школьников «Город Мастеров» на базе ГБПОУ КК «Славянский электротехнологический техникум» (Свидетельство о присвоении статуса «Краевая инновационная площадка» Серия КИП № 119, (приказ министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края №5445 от 25.12.2017 года).

Цель настоящей программы – профессиональная подготовка обучающихся 10 – 11 классов общеобразовательных организаций по профессии «Облицовщик-плиточник».

Основными задачами программы являются:

- формирование у обучающихся совокупности знаний и умений, необходимых для осуществления трудовых действий и трудовых функций по профессии «Облицовщик-плиточник»;
- развитие у обучающихся мотивируемой потребности в получении востребованной профессии, в организации самозанятости на рынке труда;
- оказание обучающимся практико-ориентированной помощи в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования.

Программа разработана с учетом реализации следующих принципов:

- ориентация на социально-экономическую ситуацию и требования регионального (муниципального) рынка труда;
- усиление профориентационной направленности профильного обучения средствами профессиональной подготовки старшеклассников в соответствии с их профессиональными интересами;
- обеспечение преемственности между средним общим и профессиональным образованием.

Программа разработана в соответствии со:

- профессиональным стандартом «Плиточник» (приказ Минтруда России от января 2017 № 12н).
- спецификацией стандарта компетенции 12 WSI «Облицовка плиткой» (WorldSkills Standards Specifications) от 2018 г.;
- федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 08.01.25 Мастер отделочных строительных и декоративных работ (приказ Минобрнауки России от 09 декаб-

ря 2016 № 1545 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 08.01.25 Мастер отделочных строительных и декоративных работ»);

Основная цель вида профессиональной деятельности: Покрытие наружных и внутренних поверхностей зданий различными видами плиток защитного и декоративного назначения.

Отнесение к видам экономической деятельности согласно Общероссийскому классификатору видов экономической деятельности:

<i>код ОКВЭД</i>	<i>наименование вида экономической деятельности</i>
43	Производство работ по внутренней отделке зданий (включая потолки, раздвижные и съемные перегородки и т.д.) Работы по устройству покрытий полов и облицовке стен

Квалификационный уровень – второй.

### **1.1. Требования к поступающим**

Лица, поступающие на обучение по профессии 15220 «Облицовщик-плиточник», должны иметь документ о получении основного общего образования.

### **1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы 151 час при очной форме подготовки.



### 1.3. Квалификационная характеристика выпускника

Виды деятельности	Трудовые функции	Практический опыт	Умения	Знания
Ремонт внутренних и наружных поверхностей зданий, облицованных плиткой, или замена отдельных плиток	ТФ.01. (А/01.2) Замена отдельных плиток на внутренних и наружных поверхностях зданий	<p>Проверка состояния поверхности, облицованной плиткой, и определение плиток, подлежащих замене;</p> <p>Заделка незначительных дефектов в отдельных плитках без удаления;</p> <p>Удаление дефектных и отслоившихся плиток;</p> <p>Очистка и выравнивание освободившихся участков без повреждения плитки, не подлежащей замене, на прилегающих участках;</p> <p>Подготовка основания под удаленной плиткой с использованием средств малой механизации;</p> <p>Увлажнение и, при необходимости, нанесение насечки на освободившийся участок, нанесение на плитку клеящего раствора;</p> <p>Приготовление клеящего раствора с использованием готовых сухих смесей различного состава и средств малой механизации;</p> <p>Укладка новой плитки вместо удаленных плиток в соответствии с технологической картой;</p> <p>Затирка и восстановление швов, очистка установленных и прилегающих к ним плиток от загрязнений</p>	<p>Производить осмотр облицованных поверхностей для выявления участков, подлежащих ремонту, и/или отдельных плиток, подлежащих замене;</p> <p>Удалять пришедшие в негодность и отслоившиеся плитки без повреждения соседних участков;</p> <p>Производить очистку и выравнивание участков без повреждения соседних участков, не подлежащих ремонту;</p> <p>Производить подготовку основания под удаленной плиткой без повреждения облицовки с использованием средств малой механизации;</p> <p>Готовить клеящий раствор для производства плиточных работ на основе сухих смесей различного состава с использованием средств малой механизации;</p> <p>Работать со средствами малой механизации и инструментом;(приспособлениями), предназначенными для выполнения плиточных работ;</p> <p>Производить укладку новой плитки с подгонкой к местам примыкания к участкам, не подлежа-</p>	<p>Виды основных материалов, применяемых при облицовке наружных и внутренних поверхностей;</p> <p>Технология производства работ по ремонту и замене облицовочной плитки в соответствии с технологической картой;</p> <p>Состав и правила приготовления клеящих растворов для производства плиточных работ на основе сухих смесей с использованием средств малой механизации;</p> <p>Состав средств малой механизации, инструментов и приспособлений, предназначенных для производства плиточных работ, порядок их использования, правила их хранения и ухода за ними</p> <p>Требования к состоянию и внешнему виду поверхностей, облицованных плиткой, для определения участков, подлежащих ремонту</p> <p>Требования охраны труда</p> <p>Правила пожарной безопасности</p>

			<p>щим ремонту;</p> <p>Производить работы в соответствии с технологической картой;</p> <p>Производить затирку и восстановление нарушенных швов</p>	<p>Правила электробезопасности</p>
ТФ.01. (А/01.2) Ремонт участков внутренних и наружных поверхностей зданий облицованных плиткой	<p>Проверка состояния поверхности, облицованной плиткой, и определение участков, подлежащих ремонту</p> <p>Удаление дефектной и отслоившейся плитки с поверхностей, подлежащих ремонту</p> <p>Очистка и выравнивание основания ремонтируемого участка поверхности</p> <p>Приготовление клеящего раствора на основе сухих смесей различного состава с использованием средств малой механизации</p> <p>Увлажнение поверхности и нанесение на плитку клеящего раствора</p> <p>Укладка новой плитки в местах, подлежащих ремонту, в соответствии с технологической картой</p> <p>Затирка, восстановление нарушенных швов и очистка установленных и прилегающих к ним плиток от загрязнений</p>	<p>Производить осмотр облицованных поверхностей для выявления участков, подлежащих ремонту, и/или плиток, подлежащих замене</p> <p>Удалять пришедшие в негодность и отслоившиеся плитки без повреждения соседних участков, не подлежащих ремонту</p> <p>Производить очистку и выравнивание основания высвобождаемых под ремонт участков без повреждения плитки на соседних участках, не подлежащих ремонту</p> <p>Производить подготовку основания под удаленной плиткой с использованием средств малой механизации</p> <p>Готовить клеящий раствор для производства плиточных работ на основе сухих смесей различного состава с использованием средств малой механизации</p> <p>Производить укладку плитки с подгонкой к местам примыкания к участкам, не подлежащим ремонту</p> <p>Производить работы в соответствии с технологической картой на соответствующие виды работ</p> <p>Работать со средствами малой</p>	<p>Виды основных материалов, применяемых при облицовке наружных и внутренних поверхностей</p> <p>Технология производства работ по ремонту и замене облицовочной плитки в соответствии с технологической картой</p> <p>Состав и правила приготовления клеящих растворов для производства облицовочных работ на основе сухих смесей с использованием средств малой механизации</p> <p>Состав средств малой механизации, инструментов и приспособлений, предназначенных для производства плиточных работ, порядок их использования, правила их хранения и ухода за ними</p> <p>Требования к состоянию и внешнему виду поверхностей, облицованных плиткой, для определения участков, подлежащих ремонту</p> <p>Требования охраны труда</p> <p>Правила электробезопасности</p>	

			<p>механизации и инструментом (приспособлениями), предназначенными для выполнения плиточных работ</p> <p>Производить затирку и восстановление нарушенных швов</p>	<p>сти</p> <p>Правила пожарной безопасности</p> <p>Виды оснований, по которым ведется облицовка</p>
--	--	--	---	---

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Основная цель обучения по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Облицовщика-плиточника в организациях сферы строительства независимо от их организационно-правовых форм.

## 3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы профессионального обучения  
по рабочей профессии 15220 «Облицовщик-плиточник»

**Квалификация: 2-й разряд**

**Форма обучения – очная**

**Нормативный срок обучения – 151 час**

№ п/п	Наименование модулей	Количество часов,		
		всего	в том числе:	
			теоретических	практических
	<b>Общепрофессиональный цикл</b>			<b>5</b>
ОП.01	Охрана труда	10	6	4
ОП.02	Основы материаловедения	20	19	1
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>			
<b>ПМ.01</b>	<b><i>Ремонт внутренних и наружных поверхностей зданий, облицованных плиткой или замена отдельных плиток</i></b>	<b>121</b>	<b>29</b>	<b>92</b>
МДК.01.01	Замена отдельных плиток на внутренних и наружных поверхностях зданий	20	14	6
МДК.01.02	Ремонт участков внутренних и наружных поверхностей зданий облицованных плиткой	15	15	
УП.01	Учебная практика	80		80
	Квалификационное испытание	6		6
	<b>ВСЕГО</b>	<b>151</b>	<b>54</b>	<b>97</b>

#### 4. ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

С 12.10.2019 г. по 30.05.2019 г. – 151 час (по 5 часов в день, 1 день в неделю).

Недели	6-9	10-13	14-17	18-21	22-25	26-29	30-33	34-36
Учебная деятельность	Т	Т УП	Т УП	Т УП	УП	УП	УП	УП К Э

Условные обозначения:

Т – теоретическое обучение

УП – учебная практика

К - консультация

Э – квалификационный экзамен

График учебного процесса может быть изменен в связи с изменением условий работы учебного заведения или предприятия, на котором проходят производственную практику обучающиеся.

#### 5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов и лабораторий для профессии «Облицовщик-плиточник».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – методической документации (учебники и учебные пособия, карточки задания, тесты);
- наглядные пособия (плакаты, технологические карты, таблицы, демонстрационные образцы плиток, образцы строительных материалов, макеты шаблонов, видеоматериалы);
- нормокомплект инструментов плиточника;

Технические средства обучения:

- мультимедийное обеспечение профессионального назначения
- компьютер с выходом в интернет
- интерактивная доска.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- инструменты: скребок, штукатурная лопатка, шпатель, гибкий уровень, уровень с рейкой, щетка, правило, молоток, зубило, валик, ванночка с сеткой;
- приспособления: стандартный конус для определения подвижности растворов и мастики;
- инвентарь: емкость для наполнителя, емкость для пигментной массы,

ящики для хранения пигментов, ведра, емкость для воды, тачка с бункером;

- ручной инструмент для облицовки поверхностей плитками и плитами: шпатель пластмассовый, шпатель с металлическим полотном, зубчатый шпатель, пила – ножовка, рубанок, гребенка, молоток, добойник, клещи, отвертка, нож, трехгранный напильник, рустовка, ножницы, кисть – окомелок, валик меховой, валик поролоновый, ванночка с сеткой для валика, правило, щетка, нож для разрезки плиток и вырезки круглых отверстий в них, мастерок плиточника, кусачки, зубило, терка, угольник, скребок, штукатурная лопатка, гибкий уровень, уровень с рейкой, щетка;

- приспособления: резак для резки плиток, шаблон конструкции С.А. Афонина, скобы, пластмассовые крестики, причальный шнур;

- контрольно – измерительные инструменты: стальной угольник, рулетка, уровень, шаблон, складной метр, деревянная линейка, маяки, отвес, двухметровая рейка;

- универсальный столик плиточника, контейнеры для хранения плитки.

- приспособления: захват для надламывания надрезанных плит, рычажные ножницы, плиткорез для нарезки плиток и сверления отверстий;

Реализация программы предполагает обязательную учебную практику.

Оборудование и технологическое оснащение:

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия (стенды, плакаты, планшеты);

- технические средства обучения;

- муляжи;

- дидактические материалы, а также оборудованная мастерская облицовочно-плиточных работ.

## **5.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Квалификационные характеристики.

2. Общероссийский классификатор.

3. Федеральный закон об образовании.

4. ФГОС федеральный стандарт.

5. Петрова И.В. Основы технологии отделочных строительных работ. Учебник. – М. : ИЦ «Академия», 2017

6. Черноус Г.Г. Выполнение облицовочных работ плитами и плитками: Учебник/ Г.Г. Черноус. – М.: ИЦ «Академия», 2017.

Дополнительные источники:

1. Черноус Г.Г. Облицовочные работы: учеб. пособ. для студ. НПО/ Г.Г. Черноус. – 7-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2013. – 192 с.

2. Черноус Г.Г. Производственное обучение по профессии «Облицовщик-плиточник»: учеб. пособ. для НПО/ Г.Г. Черноус. – 2-е изд., - М.: ИЦ «Академия», 2013. – 176 с.

3. Завражин Н.Н. Технология облицовочных работ высокой сложности: учеб. пособ. для НПО/ Н.Н. Завражин. - М.: ИЦ «Академия», 2012. – 160 с. – (Повышенный уровень подготовки).
4. Ивлиев А.А. Отделочные строительные работы: учебник для нач. проф. образования/ А.А. Ивлиев, А.А. Кальгин, О.М. Скок. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 488 с.
5. Б.Н. Понаморенко, А.З. Дысин, В.Н. Мирсоянов, С.М. Резниченко, Л.И. Сидоренко. Технология отделочных работ в строительстве: Под общ. Ред. Проф. Б.Н. Понаморенко. – Краснодар: «Сов. Кубань». 2010. – 272 с.: ил.
6. Б.Н. Пономаренко, А.З. Дысин, В.Н. Мирсоянов, С.М. Резниченко, Л.И. Сидоренко. Технология отделочных работ в строительстве: Под общ. Ред. Проф. Б.Н. Пономаренко. – Краснодар: «Сов. Кубань» 2010. – 272 с.: ил.
7. Петрова И.В. Общая технология отделочных строительных работ: учеб. пособие для нач. проф. образования /И.В. Петрова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 192 с.
8. Б.П. Филимонов Отделочные работы. Современные материалы и новые технологии. Учебное пособие. – М.: Издательство АСВ, 2009-176 с. с илл.
9. Петрова И.В. Общая технология отделочных строительных работ: учеб. пособие для нач. проф. образования /И.В. Петрова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 192 с.
10. Завражин Н.Н, отделочные работы: учеб. пособие для нач. проф. образования /Н.Н. Завражин. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 320 с.
11. Ткачев И.В. Пол в вашем доме. Материалы, идеи, решения. – М.: ООО ТД «Издательство Мир книги». 2008. – 240 с.: ил.; цв. вкл. 16 с. – (серия «Дом, который построил Я»).

### **5.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по программе: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.

Мастера: наличие 3 – 4 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

## **6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

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

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

- текущий контроль;
- промежуточная аттестация
- итоговый контроль.

Правила участия в контролирующих мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации.

#### Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации:

- о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- о правильности выполнения требуемых действий;
- о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- о формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

#### Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин. Формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся перед началом учебного процесса.

#### Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется в форме экзамена комиссией, назначаемой директором техникума, с участием ведущих преподавателей под председательством представителя работодателя.

## **6.2. Порядок проведения итоговой аттестации**

Итоговая аттестация включает в себя выполнение практической квалификационной работы и экзамен на межпредметной основе.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин. Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся теоретического материала и прохождение практики.

Оценка качества освоения основной программы профессионального обу-



чения осуществляется аттестационной комиссией по результатам защиты квалификационной работы и проверки теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

Лицам, прошедшим обучение в полном объеме и итоговую аттестацию выдается свидетельство о профессии рабочего по профессии «Облицовщик-плиточник» с квалификацией «Облицовщик-плиточник 2 разряда».

**Рабочая программа  
дисциплины «Охрана труда» - 10 часов**

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

№ п/п	Темы	Кол-во часов	Из них практич.
1.	Гигиена труда и производственная санитария	2	1
2.	Требования охраны труда и техники безопасности	4	1
3.	Правила пожарной безопасности при производстве строительных работ	2	1
4.	Правила электробезопасности при производстве строительных работ	2	1
Итого		10	

**ТЕМА 1. Гигиена труда и производственная санитария**

Понятие о производственной санитарии. Классификация опасных и вредных факторов в строительстве. Предельно допустимые значения вредных факторов.

**ТЕМА 2. Требования охраны труда и техники безопасности**

Зонирование территории. Устройство освещения. Вопросы безопасной организации стройплощадки в проектно-технологической документации. Меры безопасности при нахождении людей в опасных зонах Безопасная организация зоны складирования, погрузочно-разгрузочных работ.

Инструктаж по технике безопасности. Виды инструктажей. Обеспечение прочности и устойчивости лесов и подмостей. Правила разборки лесов. Меры безопасности по предупреждению падения людей и предметов с высоты. Установка защитных ограждений и козырьков при производстве облицовочных работ. Перекрытие отверстий в перекрытиях и площадках защитными настилами. Правила техники безопасности при работах с использованием строительных машин и механизмов. Требования безопасности при кладке и ремонте каменных конструкций зданий и сооружений. Требования безопасности при ремонте поверхности стен. Безопасность при подаче бетонной смеси. Причины травматизма при производстве облицовочных работ.

**ТЕМА 3. Правила пожарной безопасности при производстве строительных работ**

Основные понятия теории горения и взрыва: вспышка, возгорание, самовозгорание, огнестойкость. Особенности горения различных веществ и строительных материалов. Причины пожаров и взрывов в строительстве. Государственная система обеспечения пожарной безопасности. Профилактика

пожаров при строительстве объектов.

#### **ТЕМА 4. Правила электробезопасности при производстве строительных работ**

Виды поражений электрическим током. Классификация условий работ по электробезопасности. Методы и средства защиты от поражения электрическим током.

Опасности электропоражения при производстве строительных работ. Требования безопасности при работе с электрооборудованием и электроинструментом. Первая помощь пострадавшим от электрического тока.

##### **Условия реализации учебной дисциплины**

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
  - рабочее место преподавателя;
  - комплект учебно – методической документации (учебники и учебные пособия, карточки задания, тесты);
  - наглядные пособия (плакаты, раздаточный материал);
- Технические средства обучения:
- мультимедийное обеспечение профессионального назначения
  - компьютер с выходом в интернет
  - интерактивная доска.

##### **Информационное обеспечение обучения**

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

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru>
2. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Гражданский кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://iwo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа
5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000>
6. Федеральный закон «Об основах охраны труда в РФ»,
7. Федеральный закон ФЗ № 211 от 27.12.95 г. «О пожарной безопасности»,
8. Федеральный закон ФЗ № 125 от 24.07.1998 г. «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональ-

ных заболеваниях»

9. Федеральный закон ФЗ № 52 от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

10. Федеральный закон ФЗ №г. 123 от 31.07.2008 г. «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»

11. Постановление Правительства Российской Федерации от 15.12.2000 г. № 967 «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний»

12. Постановление Министерства труда и социального развития РФ № 1, Министерства образования № 29 от 13.01.2003 г. «Об утверждении порядка обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций»

13. Постановление Министерства труда и социального развития РФ № 51 от 18.12. 1998 г. «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты»

14. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»

15. Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2011 г. (в редакции 31.03.2011 г.)

Основная литература:

1. Девясилов В. А. ДЗ2 Охрана труда: учебник. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013. — 448 с.: ил. — (Профессиональное образование). — URL : <http://pu34.edusite.ru/DswMedia/vadevisilovoxranatruda.pdf> (дата последнего обращения 20.08.2018)

## **Рабочая программа дисциплины «Основы материаловедения» - 20 часов**

### **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

№ п/ п	Темы	Кол-во часов	Из них практич.
1.	Основные свойства строительных материалов	2	
2.	Общая классификация и основные свойства природных материалов.	3	
3.	Общая классификация и основные свойства искусственных материалов.	10	
4.	Сухие смеси и готовые составы КНАУФ	2	
5.	Определение свойств различных материалов	3	1
Итого		20	1

### **ТЕМА 1. Основные свойства строительных материалов**

Связь состава, строения и свойств строительных материалов. Физические, механические свойства материалов. Упругость, эластичность материалов. Вязкость материалов. Химические и физико-химические свойства.

## **ТЕМА 2. Общая классификация и основные свойства природных материалов**

Древесина и материалы из нее. Естественные каменные строительные материалы.

## **ТЕМА 3. Общая классификация и основные свойства искусственных материалов**

Вяжущие вещества. Бетоны. Строительные растворы. Материалы на основе минеральных вяжущих веществ и область их применения. Плиточные клеи, мастики. Керамические материалы и изделия. Полимеры и материалы на их основе. Битумы, дегти и материалы на их основе.

## **ТЕМА 4. Сухие смеси и составы КНАУФ**

Номенклатура сухих штукатурных смесей КНАУФ. Штукатурки Ротбанд, Гольдбанд, МП 75, ХП-Старт и цемента: Грюнбанд, Унтерпутц, Зокельпутц, Адгезив, Диамант, Коттеджная, строительно-технические свойства и область применения. Требования ГОСТ и СНиП.

Плиточные клеи, мастики КНАУФ. Плиточные клеи Флизен, Флизен плюс, Флекс, Мрамор, Севенер. Состав и правила приготовления клеящих растворов для производства плиточных работ на основе сухих смесей.

## **ТЕМА 5. Определение свойств различных материалов**

Определение физических, механических, химических свойств материала. Определение основных свойств гидравлических вяжущих, воздушных вяжущих, гипсовых вяжущих.

## **Условия реализации учебной дисциплины**

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – методической документации (учебники и учебные пособия, карточки задания, тесты);
- наглядные пособия (плакаты, технологические карты, таблицы, демонстрационные образцы плиток, образцы строительных материалов, макеты шаблонов, видеоматериалы);
- нормокомплект инструментов плиточника;

Технические средства обучения:

- мультимедийное обеспечение профессионального назначения
- компьютер с выходом в интернет

- интерактивная доска.

### **Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Барабанщиков Ю.Г. Строительные материалы и изделия: учебник для студентов СПО – М.: ИЦ «Академия», 2015г
2. Смирнов В.А. Ефимов Б.А. Материаловедение. Отделочные работы: учебная практика для НПО – М.: ИЦ «Академия», 2013г

Дополнительная литература:

1. Парикова Е.В. Материаловедение (сухое строительство): учебник для уч-ся НПО –М.: Академия, 2010.
2. Филимонов Б.П. Отделочные работы. Современные материалы и новые технологии. учебное пособие для студентов ВУЗов.М.: Издательство АСВ, 2006.
3. Смеси и грунтовки КНАУФ: комплексные системы. – Краснодар, ООО «КНАУФ Маркетинг Краснодар», 2008.

### **Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01 «Ремонт внутренних и наружных поверхностей зданий, облицованных плиткой или замена отдельных плиток» - 117 часов**

#### **МДК 01.01 Замена отдельных плиток на внутренних и наружных поверхностях зданий облицовочной плиткой - 20 часов**

#### **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

№ тем	Темы	Кол-во часов	
		всего	из них практич.
1.	Требования к состоянию и внешнему виду поверхностей, облицованных плиткой, для определения участков, подлежащих ремонту.	2	
2.	Виды дефектов внутренних и наружных облицовок поверхностей. Причины разрушения.	2	
3.	Состав средств малой механизации, инструментов и приспособлений, предназначенных для выполнения плиточных работ. Порядок их использования, правила их хранения и ухода за ними.	3	1
4.	Способы снятия старых плиток, подготовка основания под удаленной плиткой с использованием средств малой механизации, инструментов, приспособлений.	2	

	соблений.		
5.	Состав и правила приготовления клеящих растворов для производства плиточных работ на основе сухих смесей различного состава с использованием средств малой механизации.	3	1
6.	Технология производства работ в соответствии с технологической картой.	2	
7.	Инструкционно-технологические карты по ремонту различных поверхностей.	6	4
	Итого:	<b>20</b>	<b>6</b>

## **Рабочая программа МДК 01.01 Замена отдельных плиток на внутренних и наружных поверхностях зданий облицовочной плиткой**

**ТЕМА 1. Требования к состоянию и внешнему виду поверхностей, облицованных плиткой, для определения участков, подлежащих ремонту.**

Требования к эстетике внутренней и наружной отделки зданий и сооружений.

**ТЕМА 2. Виды дефектов внутренних и наружных облицовок поверхностей. Причины разрушения.**

Факторы, приводящие к разрушению стен. Основные дефекты внутренней отделки зданий и причины их возникновения. Основные дефекты внешней отделки зданий и причины их возникновения.

**ТЕМА 3. Состав средств малой механизации, инструментов и приспособлений, предназначенных для выполнения плиточных работ. Порядок их использования, правила их хранения и ухода за ними.**

Виды ручных инструментов, применяемых при подготовке поверхностей под оштукатуривание и под окраску и облицовку. Контрольно-измерительные приборы: отвесы, уровни, нивелиры, рейки. Ручные механизированные и электрические инструменты для штукатурных, малярных работ. Назначение, устройство и правила эксплуатации лесов. Виды подмостей Устройство и правила эксплуатации лесов. Техника безопасности при работе на лесах.

**ТЕМА 4. Способы снятия старых плиток, подготовка основания под удаленной плиткой с использованием средств малой механизации, инструментов, приспособлений.**

Технология снятия плиток. Подготовка основания под удаленной плиткой для восстановления облицовки плиткой с использованием средств малой механизации, инструментов, приспособлений.

**ТЕМА 5. Состав и правила приготовления клеящих растворов для производства плиточных работ на основе сухих смесей различного состава с использованием средств малой механизации.**

Правила приготовления клеящих растворов для производства плиточных работ с использованием средств малой механизации на основе сухих смесей различного состава.

**ТЕМА 6. Технология производства работ в соответствии с технологической картой.**

Понятие «технологическая карта», их назначение. Типовые технологические карты на отделочные работы. Технология производства работ в соответствии с технологической картой.

**ТЕМА 7. Инструкционно-технологические карты по ремонту различных поверхностей.**

Сущность и назначение инструкционно-технологических карт. Составление инструкционно-технологических карт по ремонту различных поверхностей. Подсчет объемов работ и потребности в материалах на облицовку вертикальных поверхностей.

**МДК.01.02 Ремонт участков внутренних и наружных поверхностей зданий облицованных плиткой - 15 часов**

### ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ тем	Темы	Кол-во часов	
		всего	Из них практич.
1.	Виды основных материалов, применяемых при облицовке наружных и внутренних поверхностей	2	
2.	Виды оснований, по которым ведется облицовка	3	
3.	Технология производства работ по ремонту и замене облицовочной плитки в соответствии с технологической картой	3	
4.	Технология производства ремонтных работ при облицовке поверхностей стен плитками.	3	
5.	Ремонтные работы при выполнении наружной облицовки фасадов.	2	
6.	Способы выполнения ремонтных работ облицовки горизонтальных поверхностей.	2	
	Итого:	15	

**Рабочая программа МДК 01.02 Ремонт участков внутренних и наружных поверхностей зданий облицованных плиткой**



## **ТЕМА 1. Виды основных материалов, применяемых при облицовке наружных и внутренних поверхностей**

Виды основных материалов, применяемых при облицовке наружных и внутренних поверхностей. Керамическая плитки и плиты, природный и искусственный камень, стекло и металл, керамогранит, декоративный камень, асбестоцементные облицовочные листы, бумажно-слоистый пластик, стемалит, гипсокартон(длина - 2700-3300 мм, ширина -1200-1300 мм, толщина - 8 и 10 мм, плотность кг/м<sup>3</sup> - 1100), ДВП и так далее.

## **ТЕМА 2. Виды оснований, по которым ведется облицовка**

Виды и типы оснований, по которым ведется облицовка. Свойства оснований. Требования ко всем типам оснований. Особенности подготовки оснований в зависимости от их типа.

## **ТЕМА 3. Технология производства работ по ремонту и замене облицовочной плитки в соответствии с технологической картой**

Подсчет объемов работ и потребности в материалах на облицовку вертикальных поверхностей. Технология производства работ по ремонту и замене облицовочной плитки в соответствии с технологической картой

## **ТЕМА 4. Технология производства ремонтных работ при облицовке поверхностей стен плитками.**

Дефекты облицовок из керамических плиток. Осмотр облицованных поверхностей для выявления участков, подлежащих ремонту, и/или отдельных плиток, подлежащих замене. Устранение дефектов облицованной вертикальной поверхности и уход за ней. Затирка и восстановление нарушенных швов. Устранение дефектов на поверхностях, облицованных плитками из природного камня. Укладка новой плитки с подгонкой к местам примыкания к участкам, не подлежащим ремонту.

Технология облицовки вертикальных поверхностей керамической плиткой.

Подготовка керамической плитки. Состав и правила приготовления клеящих растворов для производства плиточных работ на основе сухих смесей с использованием средств малой механизации. Облицовка вертикальных поверхностей способом «шов в шов». Облицовка вертикальных поверхностей способом «вразбежку». Облицовка вертикальных поверхностей способом «по диагонали».

## **ТЕМА 5. Ремонтные работы при выполнении наружной облицовки фасадов.**

Облицовочные плиты из природного камня. Состав и правила приготовления клеящих растворов для облицовки поверхностей природным камнем. Особенности облицовочных работ из природного камня.

## **ТЕМА 6. Способы выполнения ремонтных работ облицовки горизонтальных поверхностей**

Дефекты плиточных полов. Правила ремонта полов и замена облицовочных плиток.

### **Условия реализации учебной дисциплины**

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – методической документации (учебники и учебные пособия, карточки задания, тесты);
- наглядные пособия (плакаты, технологические карты, таблицы, демонстрационные образцы плиток, образцы строительных материалов, макеты шаблонов, видеоматериалы);
- нормоконспект инструментов плиточника;

Технические средства обучения:

- мультимедийное обеспечение профессионального назначения
- компьютер с выходом в интернет
- интерактивная доска.

### **Информационное обеспечение обучения**

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

Основная литература:

1. Петрова И.В. Основы технологии отделочных строительных работ : Учебник - М. : ИЦ «Академия», 2017

2. Черноус Г.Г. Выполнение облицовочных работ плитками и плитами : Учебник - М. : ИЦ «Академия», 2017

Дополнительная литература:

1. Черноус Г.Г. Производственное обучение по профессии «Облицовщик – плиточник»: учебное пособие для НПО-М.:ИЦ «Академия», 2013.

2. Черноус Г.Г. Облицовочные работы: учебное пособие для НПО-М.: Академия, 2013.

3. Завражин Н.Н. Технология облицовочных высокой сложности: учебнон пособие для НПО; М.: Академия, 2008.

4. Черноус Г.Г. Облицовочные работы: учебное пособие для НПО-М.: Академия, 2006.

5. Мамазашвили В.И. Расход материалов при строительстве и ремонте: справочное пособие. –М.: Аделант, 2007.

6. Щукина Е.Г., Архинчеева Н.Г. Словарь строителя. Издательство ВСГТУ Улан-Уде, 2008

7. Архитектура и строительство, дизайн: Учебник для студентов высших архитектурно – строительных учебных заведений, РНД, : Феникс, 2005.

## Учебная практика ПМ 01 Ремонт внутренних и наружных поверхностей зданий, облицованных плиткой или замена отдельных плиток

### ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Занятия по учебной практике начинаются после освоения общепрофессиональных дисциплин и чередуются с модулем МДК 01.01 и МДК.01.02.

### ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№	Темы	Кол-во часов
1	Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности. Изучение технологического оборудования, правил правильной организации труда и рабочих мест.	5
2	Изучение технологического оборудования.	5
3	Организация рабочего места, присчитывание объемов работ и потребности в материалах; определение пригодность применяемых материалов.	5
4	Подготовка горизонтальных и вертикальных поверхностей. Провешивание горизонтальных и вертикальных поверхностей.	5
5	Разбивка покрытия пола по плоскости. Установка маячных плиток. Установка промежуточных маяков.	5
6	Причины возникновения дефектов на вертикальных поверхностях и горизонтальных поверхностях. Дефектация плиточного покрытия.	5
7	Приготовление вручную по заданному составу растворов, сухих смесей и мастик. Приготовление растворов для промывки облицованных поверхностей.	5
8	Сортировка, подготовка плиток к облицовке.	5
9	Ремонт плиточных покрытий горизонтальных и вертикальных поверхностей. Контроль и оценка качества.	34
10	Дифференцированный зачет	6
Итого по учебной практике		80

**ТЕМА 1. Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности. Изучение технологического оборудования, правил правильной организации труда и рабочих мест**

Общие сведения о предприятии. Ознакомление с квалификационными требованиями облицовщика-плиточника 2 разряда, программой и порядком проведения производственного обучения. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии. Требования безопасности труда на рабо-

чих местах. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма. Основные правила электробезопасности. Пожарная безопасность. Причины пожаров, меры предупреждения. Правила пользования средствами пожаротушения. Правила поведения при пожаре.

## **ТЕМА 2. Изучение технологического оборудования**

Состав средств малой механизации, инструментов и приспособлений, предназначенных для производства плиточных работ, порядок их использования, правила их хранения и ухода за ними

## **ТЕМА 3. Организация рабочего места, присчитывание объемов работ и потребности в материалах; определение пригодность применяемых материалов.**

Организация рабочего места, присчитывание объемов работ и потребности в материалах; определение пригодность применяемых материалов.

## **ТЕМА 4. Подготовка горизонтальных и вертикальных поверхностей. Провешивание горизонтальных и вертикальных поверхностей.**

Подготовка горизонтальных и вертикальных оснований в зависимости от их свойств и типов. Провешивание горизонтальных и вертикальных поверхностей.

## **ТЕМА 5. Разбивка покрытия пола по плоскости. Установка маячных плиток. Установка промежуточных маяков.**

Разбивка покрытия пола по плоскости. Установка маячных плиток. Установка промежуточных маяков.

## **ТЕМА 6. Причины возникновения дефектов на вертикальных поверхностях и горизонтальных поверхностях. Дефектация плиточного покрытия.**

Дефекты плиточных полов. Ремонт полов и замена облицовочных плиток.

Дефекты облицовок из керамических плиток. Осмотр облицованных поверхностей для выявления участков, подлежащих ремонту, и/или отдельных плиток, подлежащих замене. Устранение дефектов облицованной вертикальной поверхности и уход за ней. Затирка и восстановление нарушенных швов. Устранение дефектов на поверхностях, облицованных плитками из природного камня. Укладка новой плитки с подгонкой к местам примыкания к участкам, не подлежащим ремонту.

Облицовка вертикальных поверхностей керамической плиткой.

Подготовка керамической плитки. Состав и правила приготовления клеящих растворов для производства плиточных работ на основе сухих смесей с использованием средств малой механизации. Облицовка вертикальных поверхностей способом «шов в шов». Облицовка вертикальных поверхностей способом

«вразбежку». Облицовка вертикальных поверхностей способом «по диагонали».

### **ТЕМА 7. Приготовление вручную по заданному составу растворов, сухих смесей и мастик. Приготовление растворов для промывки облицованных поверхностей.**

Состав и правила приготовления клеящих растворов для производства плиточных работ на основе сухих смесей с использованием средств малой механизации. Приготовление клеящего раствора на основе сухих смесей различного состава с использованием средств малой механизации

### **ТЕМА 8. Сортировка, подготовка плиток к облицовке.**

Облицовочные плиты из природного камня. Состав и правила приготовления клеящих растворов для облицовки поверхностей природным камнем. Особенности облицовочных работ из природного камня.

### **ТЕМА 9. Ремонт плиточных покрытий горизонтальных и вертикальных поверхностей. Контроль и оценка качества.**

Проверка состояния поверхности, облицованной плиткой, и определение плиток, подлежащих замене; Заделка незначительных дефектов в отдельных плитках без удаления; Удаление дефектных и отслоившихся плиток; Очистка и выравнивание освободившихся участков без повреждения плитки, не подлежащей замене, на прилегающих участках; Подготовка основания под удаленной плиткой с использованием средств малой механизации; Увлажнение и, при необходимости, нанесение насечки на освободившийся участок, нанесение на плитку клеящего раствора; Приготовление клеящего раствора с использованием готовых сухих смесей различного состава и средств малой механизации; Укладка новой плитки вместо удаленных плиток в соответствии с технологической картой; Затирка и восстановление швов, очистка установленных и прилегающих к ним плиток от загрязнений. Проверка состояния поверхности, облицованной плиткой, и определение участков, подлежащих ремонту. Удаление дефектной и отслоившейся плитки с поверхностей, подлежащих ремонту. Очистка и выравнивание основания ремонтируемого участка поверхности. Механизации. Увлажнение поверхности и нанесение на плитку клеящего раствора. Укладка новой плитки в местах, подлежащих ремонту, в соответствии с технологической картой. Затирка, восстановление нарушенных швов и очистка установленных и прилегающих к ним плиток от загрязнений.

### **Условия реализации учебной дисциплины**

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- инструменты: скребок, штукатурная лопатка, шпатель, гибкий уровень, уровень с рейкой, щетка, правило, молоток, зубило, валик, ванночка с сеткой;

- приспособления: стандартный конус для определения подвижности растворов и мастики;
  - инвентарь: емкость для наполнителя, емкость для пигментной массы, ящики для хранения пигментов, ведра, емкость для воды, тачка с бункером;
  - ручной инструмент для облицовки поверхностей плитками и плитами: шпатель пластмассовый, шпатель с металлическим полотном, зубчатый шпатель, пила – ножовка, рубанок, гребенка, молоток, добойник, клещи, отвертка, нож, трехгранный напильник, рустовка, ножницы, кисть – окомелок, валик меховой, валик поролоновый, ванночка с сеткой для валика, правило, щетка, нож для разрезки плиток и вырезки круглых отверстий в них, мастерок плиточника, кусачки, зубило, терка, угольник, скребок, штукатурная лопатка, гибкий уровень, уровень с рейкой, щетка;
  - приспособления: резак для резки плиток, шаблон конструкции С.А. Афонина, скобы, пластмассовые крестики, причальный шнур;
  - контрольно – измерительные инструменты: стальной угольник, рулетка, уровень, шаблон, складной метр, деревянная линейка, маяки, отвес, двухметровая рейка;
  - универсальный столик плиточника, контейнеры для хранения плитки.
  - приспособления: захват для надламывания надрезанных плит, рычажные ножницы, плиткорез для нарезки плиток и сверления отверстий;
- Реализация программы предполагает обязательную учебную практику.
- Оборудование и технологическое оснащение:
- комплект учебно-методической документации;
  - наглядные пособия (стенды, плакаты, планшеты);
  - технические средства обучения;
  - муляжи;
  - дидактические материалы, а также оборудованная мастерская облицовочно-плиточных работ.

### **Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Основные источники**

1. Квалификационные характеристики.
2. Общероссийский классификатор.
3. Федеральный закон об образовании.
4. ФГОС федеральный стандарт.
5. Петрова И.В. Основы технологии отделочных строительных работ. Учебник. – М. : ИЦ «Академия», 2017
6. Черноус Г.Г. Выполнение облицовочных работ плитами и плитками: Учебник/ Г.Г. Черноус. – М.: ИЦ «Академия», 2017.

#### **Дополнительные источники**

1. Черноус Г.Г. Облицовочные работы: учеб. пособ. для студ. НПО/ Г.Г. Черноус. – 7-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2013. – 192 с.

2. Черноус Г.Г. Производственное обучение по профессии «Облицовщик-плиточник»: учеб. пособ. для НПО/ Г.Г. Черноус. – 2-е изд., - М.: ИЦ «Академия», 2013. – 176 с.
3. Завражин Н.Н. Технология облицовочных работ высокой сложности: учеб. пособ. для НПО/ Н.Н. Завражин. - М.: ИЦ «Академия», 2012. – 160 с. – (Повышенный уровень подготовки).
4. Ивлиев А.А. Отделочные строительные работы: учебник для нач. проф. образования/ А.А. Ивлиев, А.А. Кальгин, О.М. Скок. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 488 с.
5. Б.Н. Понаморенко, А.З. Дысин, В.Н. Мирсоянов, С.М. Резниченко, Л.И. Сидоренко. Технология отделочных работ в строительстве: Под общ. Ред. Проф. Б.Н. Понаморенко. – Краснодар: «Сов. Кубань». 2010. – 272 с.: ил.
6. Б.Н. Пономаренко, А.З. Дысин, В.Н. Мирсоянов, С.М. Резниченко, Л.И. Сидоренко. Технология отделочных работ в строительстве: Под общ. Ред. Проф. Б.Н. Пономаренко. – Краснодар: «Сов. Кубань» 2010. – 272 с.: ил.
7. Петрова И.В. Общая технология отделочных строительных работ: учеб. пособие для нач. проф. образования /И.В. Петрова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 192 с.
8. Б.П. Филимонов Отделочные работы. Современные материалы и новые технологии. Учебное пособие. – М.: Издательство АСВ, 2009-176 с. с илл.
9. Петрова И.В. Общая технология отделочных строительных работ: учеб. пособие для нач. проф. образования /И.В. Петрова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 192 с.
10. Завражин Н.Н, отделочные работы: учеб. пособие для нач. проф. образования /Н.Н. Завражин. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 320 с.
11. Ткачев И.В. Пол в вашем доме. Материалы, идеи, решения. – М.: ООО ТД «Издательство Мир книги». 2008. – 240 с.: ил.; цв. вкл. 16 с. – (серия «Дом, который построил Я»).

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ**  
обучающихся X – XI классов  
общеобразовательных организаций  
**по профессии Маляр строительный**  
**квалификация «Маляр строительный 2 разряда»**  
**с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции**  
**22 Малярные и декоративные работы»**

**1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа профессиональной подготовки обучающихся X – XI классов общеобразовательных организаций по профессии Маляр строительный разработана в рамках Краевой инновационной площадки «Досуговая профориентационная площадка для школьников «Город Мастеров» на базе ГБПОУ КК «Славянский электротехнологический техникум» (Свидетельство о присвоении статуса «Краевая инновационная площадка» Серия КИП № 119, (приказ министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края №5445 от 25.12.2017 года).

Цель настоящей программы – профессиональная подготовка обучающихся 10 – 11 классов общеобразовательных организаций по профессии «Облицовщик-плиточник».

Основными задачами программы являются:

- формирование у обучающихся совокупности знаний и умений, необходимых для осуществления трудовых действий и трудовых функций по профессии «Маляр строительный»;
- развитие у обучающихся мотивируемой потребности в получении востребованной профессии, в организации самозанятости на рынке труда;
- оказание обучающимся практико-ориентированной помощи в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования.

Программа разработана с учетом реализации следующих принципов:

- ориентация на социально-экономическую ситуацию и требования регионального (муниципального) рынка труда;
- усиление профориентационной направленности профильного обучения средствами профессиональной подготовки старшеклассников в соответствии с их профессиональными интересами;
- обеспечение преемственности между средним общим и профессиональным образованием.

Программа разработана в соответствии с:

- профессиональным стандартом «Маляр строительный» (приказ Минтруда России от 25 декабря 2014 № 1138н, редакция от 28 октября 2015).
- спецификацией стандарта компетенции 22 WSI «Малярные и декоративные работы» (WorldSkills Standards Specifications) от 2019 г.;



– приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Основная цель вида профессиональной деятельности: Покрытие защитными и декоративными материалами наружных и внутренних поверхностей зданий и сооружений.

Отнесение к видам экономической деятельности согласно Общероссийскому классификатору видов экономической деятельности:

<i>код ОКВЭД</i>	<i>наименование вида экономической деятельности</i>
43.34.1	Производство малярных работ

Квалификационный уровень – второй.

### **1.1 Требования к поступающим**

Лица, поступающие на обучение по профессии «Маляр строительный», должны иметь документ о получении основного общего образования.

### **1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы 151 час при очной форме подготовки.

### 1.3. Квалификационная характеристика выпускника

Виды деятельности	Трудовые функции	Практический опыт	Умения	Знания
Производство малярных работ	ТФ.01. А/01.2 Очистка поверхностей и предохранение от набрызгов краски	Сглаживание поверхностей вручную Соскабливание старой краски с расшивкой трещин и расчисткой выбоин Предохранение поверхностей от набрызгов краски	Пользоваться металлическими шпателями, скребками, щетками для очистки поверхностей. Пользоваться пылесосом, воздушной струей от компрессора при очистке поверхностей. Удалять старую краску с расшивкой трещин и расчисткой выбоин Устанавливать защитные материалы (скотч, пленки) для предохранения поверхностей от набрызгов краски.	Способы и правила подготовки поверхностей под окрашивание и оклеивание Назначение и правила применения ручного инструмента и приспособлений Правила эксплуатации, принцип работы и условия применения пылесосов и компрессоров. Способы и материалы для предохранения поверхностей от набрызгов краски. Инструкции по охране труда, электробезопасности и пожарной безопасности при подготовительных работах
	ТФ.01. А/02.2 Протравливание и обработка поверхностей	Проолифливание деревянных поверхностей кистью и валиком Обработка недеревянных поверхностей грунтовыми и пропиточными кистью или валиком Подмазывание отдельных мест Приготовление нейтрализующего раствора	Наносить на поверхности олифу, грунты, пропитки и нейтрализующие растворы кистью или валиком Отмеривать и смешивать компоненты нейтрализующих и протравливающих растворов	Виды и свойства основных протравливающих и нейтрализующих растворов, грунтов, пропиток Правила применения олиф, грунтов, пропиток, протравливающих и нейтрализующих растворов Способы и правила нанесения олиф, грунтов, пропиток, протравливающих и нейтрализующих растворов Виды и правила использования средств индивидуальной защиты, применяемых при протравливающих работах Сортамент, маркировка, основные свойства олиф, нейтрализующих и протравливающих растворов Правила безопасности при работе с нейтрализующими,

		ра Протравливание це- ментной штукатурки нейтрализующим рас- твором		протравливающими и лакокрасочными материалами
--	--	---	--	---

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Основная цель обучения по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Маляра строительного в организациях сферы строительства независимо от их организационно-правовых форм.

## 3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы профессионального обучения  
по рабочей профессии «Маляр строительный»

**Квалификация: 2-й разряд**

**Форма обучения – очная**

**Нормативный срок обучения – 151 час**

№ п/п	Наименование модулей	Количество часов,				Форма контроля
		всего	в том числе:			
			теоретических	практических	Промежуточный и итоговый контроль	
1	<b>Раздел 1. Теоретическое обучение</b>	<b>24</b>	<b>18</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	
1.1	Модуль 1.1 Ознакомление с WSI и Ворлд-скиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Малярные и декоративные работы»	4	2	1	1	Зачет
1.2	Модуль 1.2 Требования охраны труда и техники безопасности	8	6	1	1	Зачет
1.3	Модуль 1.3 Основы материаловедения	12	10	1	1	Зачет

2	<b>Раздел 2. Профессиональный курс</b>	<b>119</b>	<b>30</b>	<b>83</b>	<b>6</b>	
2.1	Модуль 2.1 Очистка, протравливание и обработка внутренних поверхностей для окрашивания и оклеивания обоями	29	6	21	2	Зачет
2.2	Модуль 2.2 Окончательная подготовка внутренних поверхностей для окрашивания и оклеивания обоями	25	10	13	2	Зачет
2.3	Модуль 2.3 Выполнение работ средней сложности при окрашивании, оклеивании и ремонте внутренних поверхностей	65	14	49	2	Зачет
3	<b>Квалификационный экзамен:</b> – проверка теоретических знаний; – практическая квалификационная работа	<b>8</b>			<b>8</b>	
					2	Тест
					6	ДЭ
	<b>ИТОГО:</b>	<b>151</b>	<b>48</b>	<b>86</b>	<b>17</b>	

#### **4. ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**

С 12.10.2020 г. по 30.05.2021 г. – 151 час (по 5 часов в день, 1 день в не-

делю).

Недели	6-9	10-13	14-17	18-21	22-25	26-29	30-33	34-36	Итого
Учебная деятельность									
ТО	20	4							24
ПО		16	20	20	20	20	20	7	123
консультации								2	2
КЭ								6	6
Всего									151

График учебного процесса может быть изменен в связи с изменением условий работы учебного заведения или предприятия, на котором проходят производственную практику обучающиеся.

## **5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

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

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов и лабораторий для профессии «Маляр строительный».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – методической документации (учебники и учебные пособия, карточки задания, тесты);
- наглядные пособия (плакаты, технологические карты, таблицы, демонстрационные образцы, образцы строительных материалов, макеты шаблонов, видеоматериалы);

- нормокомплект инструментов маляра;

Технические средства обучения:

- мультимедийное обеспечение профессионального назначения
- компьютер с выходом в интернет
- интерактивная доска.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- рабочие места - 8;

Оснащение одного рабочего места выполняется в соответствии с инфраструктурным листом по компетенции «Малярные и декоративные работы»

Набор инструмента маляра (кисточки, валики, кельмы, шпателя, линейка, карандаши, аппликаторы, кюветки, нож резак, и т.д.).

Фен строительный, пылесос строительный аппарат пылеудаляющий, эксцентриковая шлифовальная машинка, средства индивидуальной защиты.

Расходные материалы (Водоэмульсионные краски, декоративные краски, декоративные штукатурки, декоративные покрытия, наждачная бумага, грун-

товка, губки, нож канцелярский и т.д.)

Реализация программы предполагает использование компьютерного класса для проведения тестирования. Оборудование компьютерного класса:

Компьютеры, программное обеспечение.

## **5.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Нормативная документация:

1. Квалификационные характеристики.
2. Общероссийский классификатор.
3. Федеральный закон об образовании.
4. ФГОС федеральный стандарт.
5. Техническое описание компетенции 22 «Малярные и декоративные работы» WorldSkills Russia.
6. Кодекс этики движения WorldSkills Russia.
7. Инструкция по технике безопасности и охране труда «Малярные и декоративные работы» WorldSkills Russia.
8. Конкурсные задания региональных чемпионатов по компетенции 22 «Малярные и декоративные работы» WorldSkills.
9. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia по компетенции 22 «Малярные и декоративные работы»;
10. Техническая документация по компетенции;
11. СНиП 3.04.01-87 Изоляционные и отделочные покрытия М.:ФГУП ЦПП, 2006

Печатные издания

Основные источники:

1. Черноус Г.Г. Выполнение штукатурных и декоративных работ: Учебник/ Г.Г. Черноус – М.: ИЦ «Академия», 2017.
2. Петрова И.В. Основы технологии отделочных строительных работ: Учебник/ Петрова И.В. – М.: ИЦ «Академия», 2017.
3. Прекрасная Е.П. Технология малярных работ: Учебник/ Прекрасная Е.П. . – М.: ИЦ «Академия», 2017.

Дополнительные источники:

1. Мороз Л.Н.. Мастер отделочных строительных работ. учебное пособие для учащихся профессионально-технических училищ/ Л.Н. Мороз, изд. 6-е Ростов р/Д : Феникс, 2010
2. Куликов О.Н. Охрана труда в строительстве: Издательство «Академия» (10-е изд., стер.) учебник 2014 -360с.
3. Завражин Н.Н., «Технология отделочных строительных работ» – М.: Академия», 2013г.
4. Петрова И.В. Общая технология отделочных строительных работ. Учебное пособие для начального профессионального образования / И.В. Петрова.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 192 с.

5. Материаловедение. Отделочные работы : учебник для нач.проф. образования / В.А. Смирнов, Б.А. Ефимов, О.В. Кульков. - 2-е изд., перераб. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. - 368 с.

6. Куликов О.Н., Е.И. Ролин «Охрана труда в строительстве» – М.: «Академия», 2015 г.

Интернет-ресурсы:

1. Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;

2. Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

### **5.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по программе: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.

Мастера: наличие 3 – 4 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

## **6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

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

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

- текущий контроль;
- промежуточная аттестация
- итоговый контроль.

Правила участия в контролирующих мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а так-



же выполнения индивидуальных заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации:

- о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- о правильности выполнения требуемых действий;
- о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- о формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей (разделов, дисциплин) программы и проводится в виде зачетов и (или). По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний, выставляются отметки по двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено»)).

Итоговый контроль

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний (тестирование).

Для итоговой аттестации используется КОД № 1.3 по компетенции 22 «Малярные и декоративные работы», размещенный в соответствующем разделе на электронном ресурсе [esat.worldskills.ru](http://esat.worldskills.ru).

## **6.2. Порядок проведения итоговой аттестации**

Итоговая аттестация включает в себя выполнение практической квалификационной работы и экзамен на межпредметной основе.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин. Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся теоретического материала и прохождение практики.

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения осуществляется аттестационной комиссией по результатам защиты квалификационной работы и проверки теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

Лицам, прошедшим обучение в полном объеме и итоговую аттестацию выдается свидетельство о профессии рабочего по профессии «Маляр строительный» с квалификацией «Маляр строительный 2 разряда».

## Раздел 1. Теоретическое обучение

### Рабочая программа

**Модуля 1.1 «Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Малярные и декоративные работы»» - 4 часа**

### ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промеж. и итог. контроль	
1.1.1	История, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы») как инструмента развития профессиональных сообществ и систем подготовки кадров	1	1			
1.1.2	Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции	2	1	1		
1.1.3	Промежуточный контроль	1			1	зачет
Итого		<b>4</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	

### **Модуль 1.1 Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Малярные и декоративные работы»**

Тема 1.1.1 История, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы») как инструмента развития профессиональных сообществ и систем подготовки кадров

Лекция

1. История, современное состояние WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы») как инструмента развития профессиональных сообществ и систем подготовки кадров

2. Перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»)

Тема 1.1.2 Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции

Лекция

1. Актуальное техническое описание по компетенции.
2. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции

Практическое занятие

Закрепление изученной темы.

## **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Условия реализации учебной дисциплины**

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно – методической документации (учебники и учебные пособия, карточки задания, тесты);

- наглядные пособия (плакаты, раздаточный материал);

Технические средства обучения:

- мультимедийное обеспечение профессионального назначения

- компьютер с выходом в интернет

- интерактивная доска.

Реализация программы предполагает использование компьютерного класса для проведения тестирования.

Оборудование компьютерного класса:

Компьютеры, программное обеспечение.

### **Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Квалификационные характеристики.

2. Общероссийский классификатор.

3. Федеральный закон об образовании.

4. ФГОС федеральный стандарт.

5. Техническое описание компетенции 22 «Малярные и декоративные работы» WorldSkills Russia.

6. Кодекс этики движения WorldSkills Russia.

7. Инструкция по технике безопасности и охране труда «Малярные и декоративные работы» WorldSkills Russia.

8. Конкурсные задания региональных чемпионатов по компетенции 22 «Малярные и декоративные работы» WorldSkills.

9. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia по компетенции 22 «Малярные и декоративные работы»;

10. Техническая документация по компетенции;

11. СНиП 3.04.01-87 Изоляционные и отделочные покрытия М.:ФГУП ЦПП, 2006.

### Рабочая программа

#### Модуля 1.2 «Требования охраны труда и техники безопасности» - 8 часов

#### ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе			Форма контроля
			комбинированные занятия	практические занятия	промежуточный и итог. контроль	
1.2.1	Требования охраны труда и техники безопасности	2	2			
1.2.2	Безопасные методы и приемы выполнения работ	2	2			
1.2.3	Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды компетенции	2	2			
1.2.4	Инструктаж по охране труда на рабочем месте (лаборатория)	1		1		
1.2.5	Промежуточный контроль	1			1	зачет
Итого		8	6	1	1	

Тема 1.2.1. Требования охраны труда и техники безопасности

Лекция

1. Обязанность работников по соблюдению требований охраны труда.
2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных и здоровых условий труда.

3. Распределение функций по обеспечению охраны труда

Практическое занятие

1. Самостоятельная работа по вопросам темы «Требования охраны труда и техники безопасности»
2. Тест «Пропаганда безопасных и здоровых условий труда»

Тема 1.2.2. Безопасные методы и приемы выполнения работ

Лекция

1. Безопасная организация строительной площадки
2. Требования безопасности, предусматриваемые в технической документации по организации малярных работ
3. Безопасная эксплуатация сосудов, работающих под давлением
4. Безопасная работа с ручным инструментом и оборудованием

Практическое занятие

1. Тест «Безопасные методы и приёмы выполнения работ»
2. Устные ответы на вопросы по теме «Требования безопасности, предусматриваемые в технической документации по организации малярных работ»

Тема 1.2.3. Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды компетенции «Малярные и декоративны работы»

Лекция

1. Санитарно бытовое обеспечение работающих на строительной площадке
2. Основы пожарной безопасности
3. Первая помощь при несчастных случаях.

Практическая работа

Тренировка на манекене «Оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях».

Тема 1.2.4. Инструктаж по охране труда на рабочем месте (лаборатория)

Практическое занятие

1. Знакомство с лабораторией
2. Инструктаж по технике безопасности обучающихся

### **Условия реализации учебной дисциплины**

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – методической документации (учебники и учебные пособия, карточки задания, тесты);
- наглядные пособия (плакаты, технологические карты, таблицы, видео-материалы);

Технические средства обучения:

- мультимедийное обеспечение профессионального назначения
- компьютер с выходом в интернет
- интерактивная доска.

Реализация программы предполагает использование компьютерного класса для проведения тестирования.

Оборудование компьютерного класса:

Компьютеры, программное обеспечение.

### **Информационное обеспечение обучения.**

Основная литература:

1. Косолапова, Н.В. Охрана труда (спо) / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. - М.: КноРус, 2018. - 63 с.
2. Куликов, О.Н. Охрана труда в строительстве: Учебник / О.Н. Куликов. - М.: Academia, 2018. - 16 с.

Дополнительная литература:

1. О.Н.Куликов Охрана труда в строительстве: Учебник для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 288с.

**Рабочая программа**  
**Модуля 1.3 «Основы материаловедения» - 12 часов**

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе				Форма контроля
			лекции	комбинированные занятия	практические занятия	промежуточный и итоговый контроль	
1.3.1	Свойства строительных материалов	2		2			
1.3.2	Пигменты и наполнители	2		2			
1.3.3	Связующие для водных окрасочных составов	2	2				
1.3.4	Связующие для неводных окрасочных составов	2		2			
1.3.5	Вспомогательные материалы	1	1				
1.3.6	Определение свойств различных материалов	2	1		1		
1.3.7	Промежуточный контроль	1				1	зачет
Итого		12	4	6	1	1	

Тема 1.3.1. Свойства строительных материалов

Лекция

1. Общие сведения о строительных материалах
2. Физические свойства
3. Механические свойства
4. Химические и физико-химические свойства

Практическое занятие

1. Составление инструкционной карты по плотности, упругости материалов
2. Тест «Свойства строительных материалов»

Тема 1.3.2. Пигменты и наполнители

Лекция

1. Общие сведения
2. Виды пигментов и наполнителей

3. Свойства и возможность использования пигментов и наполнителей в малярно декоративных работах

Практическое занятие

1. Составление таблицы: «Использование пигментов и наполнителей в малярно – декоративных работах»

2. Тест «Свойства и возможность использования пигментов и наполнителей в малярно декоративных работах»

Тема 1.3.3. Связующие для водных окрасочных составов

Лекция

1. Общие сведения о связующих.

2. Принцип действия связующих для водных окрасочных составов.

3. Область применения

Тема 1.3.4. Связующие для неводных окрасочных составов

Лекция

1. Общие сведения о связующих.

2. Принцип действия связующих для неводных окрасочных составов.

3. Область применения

Практическое занятие

1. Составление инструкционной карты

2. Тест «Связующие для водных окрасочных составов»

3. Тест «Связующие для неводных окрасочных составов»

Тема 1.3.5. Вспомогательные материалы

Лекция

1. Общие сведения о вспомогательных материалах

2. Принципы работы вспомогательных материалов

Тема 1.3.6. Определение свойств различных материалов

Лекция

1. Отделочные материалы на основе материального сырья

2. Отделочные материалы на основе органического сырья

Практическое занятие

1. Определение состава раствора

### **Условия реализации учебной дисциплины**

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно – методической документации (учебники и учебные пособия, карточки задания, тесты);

- наглядные пособия (плакаты, технологические карты, таблицы, образцы строительных материалов, макеты шаблонов, видеоматериалы);

Технические средства обучения:

- мультимедийное обеспечение профессионального назначения
- компьютер с выходом в интернет
- интерактивная доска.

Реализация программы предполагает использование компьютерного класса для проведения тестирования.

Оборудование компьютерного класса:

Компьютеры, программное обеспечение.

### **Информационное обеспечение обучения**

Основная литература:

1. Барабанщиков Ю.Г. Строительные материалы и изделия: учебник для студентов СПО – М.: ИЦ «Академия», 2018г

2. Смирнов В.А. Ефимов Б.А. Материаловедение. Отделочные работы: учебная практика для НПО – М.: ИЦ «Академия», 2018г

Дополнительная литература:

1. Парикова Е.В. Материаловедение (сухое строительство): учебник для уч-ся НПО –М.: Академия, 2010.

2. Филимонов Б.П. Отделочные работы. Современные материалы и новые технологии. учебное пособие для студентов ВУЗов.М.: Издательство АСВ, 2006.

3. Смеси и грунтовки КНАУФ: комплексные системы. – Краснодар, ООО «КНАУФ Маркетинг Краснодар», 2008.

## **Профессиональный курс**

### **Рабочая программа**

***Модуля 2.1. Очистка, протравливание и обработка внутренних поверхностей для окрашивания и оклеивания обоями - 28 часов***

### **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

№ п/п	Темы	Всего	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. занятия	промежут контроль	
2.1.1	<i>Очистка поверхностей и предохранение от набрызгов краски</i>	2	2			
2.1.1.1	Назначение и правила применения ручного инструмента и приспособлений, пылесосов и компрессоров	1	1			
2.1.1.2	Способы и правила подготовки поверхностей под окрашивание и оклеивание, предохранения поверхностей от на-	1	1			



	брызгов краски					
2.1.2	<i>Протравливание и обработка поверхностей</i>	4	4			
2.1.2.1	Виды и свойства основных протравливающих и нейтрализующих растворов, грунтов, пропиток. Сортамент, маркировка, основные свойства, нейтрализующих и протравливающих растворов	1	1			
2.1.2.2	Правила применения, способы и правила нанесения грунтов, пропиток, протравливающих и нейтрализующих растворов	1	1			
2.1.2.3	Правила безопасности и средства индивидуальной защиты при работе с нейтрализующими, протравливающими и окрасочными материалами	2	2			
2.1.3	<i>Первоначальная подготовка внутренних поверхностей для окрашивания и оклеивания обоями</i>	23		21	2	
2.1.3.1	Очистка поверхностей с помощью металлических шпателей, скребков, щеток для очистки поверхностей и механизированным способом.	4		4		
2.1.3.2	Соскабливание старой краски с расшивкой трещин и расчисткой выбоин	3		3		
2.1.3.3	Сглаживание поверхностей вручную	4		4		
2.1.3.4	Предохранение поверхностей от набрызгов краски	2		2		
2.1.3.5	Обработка недеревянных поверхностей грунтами и пропитками кистью или валиком. Подмазывание отдельных мест	4		4		
2.1.3.6	Приготовление нейтрализующего раствора. Отмеривание и смешивание компонентов нейтрализующих и про-	4		4		

	травливающих растворов					
2.1.4	<i>Промежуточный контроль</i>	2			2	зачет
	<i>Итого</i>	<b>29</b>	<b>6</b>	<b>21</b>	<b>2</b>	

### ***2.1.1 Очистка поверхностей и предохранение от набрызгов краски***

#### **Тема 2.1.1.1 Назначение и правила применения ручного инструмента и приспособлений, пылесосов и компрессоров**

Лекция

1. Организация рабочего места. Подготовка инструментов, механизмов и оборудования к работе
2. Назначение и правила применения ручного инструмента и приспособлений
3. Правила эксплуатации и принцип работы инструментов и механизмов для приготовления и перемешивания шпатлевочных составов
4. Правила эксплуатации, принцип работы и условия применения пылесосов и компрессоров
5. Устройство, назначение и правила применения инструмента и механизмов для нанесения шпатлевочных составов

#### **Тема 2.1.1.2 Способы и правила подготовки поверхностей под окрашивание и оклеивание, предохранения поверхностей от набрызгов краски**

Лекция

1. Способы и правила подготовки поверхностей под окрашивание и оклеивание
2. Способы и правила расшивки трещин, вырезки сучьев и засмолов
3. Способы нанесения шпатлевочных составов на поверхность вручную и с помощью механизированного оборудования
4. Способы и правила разравнивания шпатлевочного состава, нанесенного механизированным способом
5. Основные требования, предъявляемые к качеству нанесения шпатлевочных составов
6. Способы и правила нанесения грунтовок и основные требования, предъявляемые к качеству грунтования
7. Способы и правила выполнения шлифовальных работ, основные требования, предъявляемые к качеству шлифования поверхностей

### ***2.1.2 Протравливание и обработка поверхностей***

#### **Тема 2.1.2.1 Виды и свойства основных протравливающих и нейтрализующих растворов, грунтов, пропиток. Сортамент, маркировка, основные свойства, нейтрализующих и протравливающих растворов**

Лекция

1. Виды и свойства основных протравливающих и нейтрализующих растворов, грунтов, пропиток

2. Расчет нейтрализующих и протравливающих компонентов для грунтовок поверхностей

3. Изучение сортамента, маркировки, основных свойств грунтовок, шпатлёвок, олиф, нейтрализующих и протравливающих растворов.

### **Тема 2.1.2.2 Правила применения, способы и правила нанесения, грунтов, пропиток, протравливающих и нейтрализующих растворов**

Лекция

1. Назначение и виды грунтовок

2. Правила применения грунтов, пропиток, протравливающих и нейтрализующих растворов

3. Способы и правила нанесения, грунтов, пропиток, протравливающих и нейтрализующих растворов

### **Тема 2.1.2.3 Правила безопасности и средства индивидуальной защиты при работе с нейтрализующими, протравливающими и окрасочными материалами**

Лекция

1. Средства индивидуальной защиты при работе с нейтрализующими, протравливающими и окрасочными материалами

2. Правила безопасности при работе с нейтрализующими, протравливающими и окрасочными материалами

## ***2.1.3 Первоначальная подготовка внутренних поверхностей для окрашивания и оклеивания обоями (практические занятия)***

### **Тема 2.1.3.1 Очистка поверхностей с помощью металлических шпателей, скребков, щеток для очистки поверхностей и механизированным способом**

Практические занятия

1. Виды поверхностей

2. Разновидность инструментов применяемых для очистки поверхностей как вручную, так и механизированным способом

3. Технологические операции по подготовке поверхностей под окрашивание

### **Тема 2.1.3.2 Соскабливание старой краски с расшивкой трещин и расчисткой выбоин**

Практические занятия

1. Способы удаления старых красок и очистки поверхностей

2. Способы и правила расшивки трещин, вырезки сучьев и засмолов

### **Тема 2.1.3.3 Сглаживание поверхностей вручную**

Практические занятия

1. Инструмент для шлифования вручную

2. Способы и правила выполнения шлифовальных работ, основные требования, предъявляемые к качеству шлифования поверхностей

#### **Тема 2.1.3.4 Предохранение поверхностей от набрызгов краски**

Практические занятия

1. Установка защитных материалов (скотч, пленки) для предохранения поверхностей от набрызгов краски

#### **Тема 2.1.3.5 Обработка недеревянных поверхностей грунтами и пропитками кистью или валиком. Подмазывание отдельных мест**

Практические занятия

1. Требования предъявляемые к поверхностям под окрашивание

2. Виды грунтовок и подмазочных паст, шпаклевок

3. Виды и способы нанесения пропиток

#### **Тема 2.1.3.6 Приготовление нейтрализующего раствора. Отмеривание и смешивание компонентов нейтрализующих и протравливающих растворов**

Практические занятия

1. Грунтовки под клеевую окраску, состав и пропорции состава

2. Грунтовки под известковую окраску, состав и пропорции состава

3. Состав проолифки, пропорции состава

### **Рабочая программа**

**Модуля 2.2. Окончательная подготовка внутренних поверхностей для окрашивания и оклеивания обоями - 24 часа**

### **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

№ п/п	Темы	Всего	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. занятия	промежут контроль	
<b>2.2.1</b>	<b><i>Шпатлевание поверхностей вручную</i></b>	<b>4</b>	<b>4</b>			
2.2.1.1	Способы и правила подготовки поверхностей под окрашивание и оклеивание	1	1			
2.2.1.2	Правила эксплуатации и принцип работы инструментов и механизмов для приготовления, перемешивания и нанесения шпатлевочных составов	1	1			
2.2.1.3	Сортамент, маркировка, основные свойства шпатлевоч-	1	1			

	ных составов					
2.2.1.4	Требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ	1	1			
<b>2.2.2</b>	<b><i>Грунтование и шлифование поверхностей</i></b>	<b>6</b>	<b>6</b>			
2.2.2.1	Способы и правила нанесения грунтовок и выполнения шлифовальных работ	2	2			
2.2.2.2	Устройство, принцип работы, правила эксплуатации ручного краскопульта	1	1			
2.2.2.3	Основные требования, предъявляемые к качеству грунтования и шлифования поверхностей	1	1			
2.2.2.4	Инструкции по охране труда, правила пожаробезопасности и электробезопасности при грунтовании и шлифовании поверхностей	1	1			
2.2.2.5	Сортамент, маркировка, основные свойства грунтовых составов	1	1			
<b>2.2.3</b>	<b><i>Подготовка внутренних поверхностей для окрашивания и оклеивания обоями</i></b>	<b>14</b>		<b>12</b>	<b>2</b>	
2.2.3.1	Расшивка трещин	2		2		
2.2.3.2	Приготовление и перемешивание шпатлевочных составов Нанесение шпатлевочных составов на поверхность вручную	3		3		
2.2.3.3	Разравнивание шпатлевочного состава	2		2		
2.2.3.4	Грунтовка поверхностей кистями, валиками, краскопультами с ручным приводом, с использованием инструментов и приспособлений для грунтования поверхностей	2		2		
2.2.3.5	Техническое обслуживание краскопульта. Заправлять, регулировать факел распыла грунта, наносить грунт на поверхность краскопультами с	2		2		

	ручным приводом					
2.2.3.6	Шлифовка огрунтованных, окрашенных и прошпатлеванных поверхностей	2		2		
2.2.4	<i>Промежуточный контроль</i>	2			2	<i>Зачет</i>
<b>Итого</b>		<b>25</b>	<b>10</b>	<b>13</b>	<b>2</b>	

## **Модуль 2.2 Окончательная подготовка внутренних поверхностей для окрашивания и оклеивания обоями**

### ***2.2.1 Шпатлевание поверхностей вручную***

#### **Тема 2.2.1.1 Способы и правила подготовки поверхностей под окрашивание и оклеивание**

1. Подсчет объемов работ и потребности в материалах
2. Способы и правила подготовки поверхностей под окрашивание и оклеивание

#### **Тема 2.2.1.2 Правила эксплуатации и принцип работы инструментов и механизмов для приготовления, перемешивания и нанесения шпатлевочных составов**

1. Нанесение шпатлевочных составов на поверхности ручным и механизированным способом
2. Правила эксплуатации инструмента и приспособлений, используемых при нанесении шпатлевочных составов

#### **Тема 2.2.1.3 Сортамент, маркировка, основные свойства шпатлевочных составов**

Лекция

1. Сортамент и маркировка шпатлевочных составов
2. Основные свойства шпатлевочных составов

#### **Тема 2.2.1.4 Требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ**

Лекция

1. Знакомство с СНиП 3.04.01-87
2. Требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ

### ***2.2.2 Грунтование и шлифование поверхностей***

#### **Тема 2.2.2.1 Способы и правила нанесения грунтовок и выполнения шлифовальных работ**

Лекция

1. Способы и правила нанесения грунтовок и основные требования, предъявляемые к качеству грунтования

2. Способы и правила выполнения шлифовальных работ, основные требования, предъявляемые к качеству шлифования поверхностей

#### **Тема 2.2.2.2 Устройство, принцип работы, правила эксплуатации ручного краскопульта**

Лекция

1. Правила эксплуатации, принцип работы и условия применения пылесосов и компрессоров
2. Характеристика и описание ручного краскопульта
3. Методы распыления краски под высоким давлением

#### **Тема 2.2.2.3 Основные требования, предъявляемые к качеству грунтования и шлифования поверхностей**

Лекция

1. Требования, предъявляемые к качеству грунтования и шлифования поверхностей в соответствии со СНиП 3.04.01-87

#### **Тема 2.2.2.4 Инструкции по охране труда, правила пожаробезопасности и электробезопасности при грунтовании и шлифовании поверхностей**

Лекция

1. Инструктаж по охране труда, правила пожаробезопасности и электробезопасности при грунтовании и шлифовании поверхностей

#### **Тема 2.2.2.5 Сортамент, маркировка, основные свойства грунтовых составов**

Лекция

1. Назначение, виды грунтовочных составов.
2. Грунтовки для внутренних и наружных работ и их виды: ВАК-02П, ВКа-01У, ВАК-02ПК, ВАК-48Д

### ***2.2.3 Подготовка внутренних поверхностей для окрашивания и оклеивания обоями (практические занятия)***

Тема 2.2.3.1 Расшивка трещин

Тема 2.2.3.2 Приготовление и перемешивание шпатлевочных составов. Нанесение шпатлевочных составов на поверхность вручную

Тема 2.2.3.3 Разравнивание шпатлевочного состава

Тема 2.2.3.4 Грунтовка поверхностей кистями, валиками, краскопультами с ручным приводом, с использованием инструментов и приспособлений для грунтования поверхностей

Тема 2.2.3.5 Техническое обслуживание краскопульта. Заправлять, регулировать факел распыла грунта, наносить грунт на поверхность краскопультами с ручным приводом

Тема 2.2.3.6 Шлифовка огрунтованных, окрашенных и прошпатлеванных поверхностей

## Рабочая программа

### *Модуля 2.3. Выполнение работ средней сложности при окрашивании, оклеивании и ремонте внутренних поверхностей - 58 часа*

#### ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Темы	Всего	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. занятия	промежут контроль	
2.3.1	<i>Шпатлевание и грунтование поверхностей</i>	4	4			
2.3.1.1	Способы приготовления грунтовочных составов, эмульсий и паст по заданной рецептуре	1	1			
2.3.1.2	Устройство и правила использования механизмов для приготовления и нанесения шпатлевочных и грунтовочных составов, эмульсий и паст по заданной рецептуре	1	1			
2.3.1.3	Сортамент, маркировка, основные свойства применяемых грунтовочных составов, эмульсий и паст	1	1			
2.3.1.4	Требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ	1	1			
2.3.2	<i>Окрашивание поверхностей</i>	6	6			
2.3.2.1	Сортамент, маркировка, основные свойства применяемых окрасочных материалов и побелок	1	1			
2.3.2.2	Требования, предъявляемые к качеству окрашенных и побеленных поверхностей	1	1			
2.3.2.3	Способы и правила приготовления окрасочных составов	1	1			
2.3.2.4	Способы и правила подбора колера	2	2			
2.3.2.5	Способы и правила нанесения краски, побелки на поверхности вручную и меха-	1	1			



	низированным способом					
2.3.3	<i>Оклеивание поверхностей обоями простыми или средней плотности</i>	4	4			
2.3.3.1	Сортамент, маркировка, основные свойства клеев, применяемых при производстве обойных работ	1	1			
2.3.3.2	Способы и правила приготовления клея	1	1			
2.3.3.3	Способы раскроя обоев вручную	1	1			
2.3.3.4	Требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ	1	1			
2.3.4	<i>Выполнение работ средней сложности при окрашивании, оклеивании и ремонте внутренних поверхностей</i>	51		49	2	
2.3.4.1	Организация рабочего места	2		2		
2.3.4.2	Приготовление грунтовочных составов, эмульсий и паст по заданной рецептуре	2		2		
2.3.4.3	Нанесение на поверхность грунта, эмульсий и паст инструментом	2		2		
2.3.4.4	Нанесение побелки на вертикальные и горизонтальные поверхности кистями, валиками	2		2		
2.3.4.5	Приготовление окрасочных составов по заданной рецептуре Колеровка окрасочных материалов по заданным образцам, подготовка выкрасов	2		2		
2.3.4.6	Окрашивание поверхностей кистями, валиками.	2		2		
2.3.4.7	Окрашивание поверхностей по трафарету в один тон	3		3		
2.3.4.8	Выполнение построения чертежа фрески на поверхности	4		4		
2.3.4.9	Окрашивание поверхности за колерованными водоэмульсионными составами.	6		6		

2.3.4.1 0	Устранение дефектов на окрашенной поверхности в местах стыковки материалов	3		3		
2.3.4.1 1	Расчет количества материалов в соответствии с планами и техническими описаниями	2		2		
2.3.4.1 2	Подготовка поверхности под оклейку обоями	2		2		
2.3.4.1 3	Приготовление клеевого состава. Обрезка кромок обоев вручную. Нанесение клеевого состава на поверхности кистями, валиками	3		3		
2.3.4.1 4	Поклейка стен обоями на бумажной основе	2		2		
2.3.4.1 5	Поклейка прямого участка стены обоями на флизелиновой основе	2		2		
2.3.4.1 6	Выполнение углового 90° стыка обоями на флизелиновой основе Выполнение подрезки обоев на флизелиновой основе вдоль дверных и оконных проемов, плинтусов и обналичников	2		2		
2.3.4.1 7	Выполнение фрески, принимая во внимание узоры	5		5		
2.3.4.1 8	Смена обоев, наклеенных внахлестку Удаление пятен на оклеенных поверхностях	3		3		
2.3.5	Промежуточный контроль	2			2	Зачет
<b>Итого</b>		<b>65</b>	<b>14</b>	<b>49</b>	<b>2</b>	

**Модуль 2.3 Выполнение работ средней сложности при окрашивании, оклеивании и ремонте внутренних поверхностей**

**2.3.1 Шпатлевание и грунтование поверхностей механизированным инструментом**

**Тема 2.3.1.1 Способы приготовления грунтовочных составов, эмульсий и паст по заданной рецептуре**

Лекция

1. Виды грунтовок, подмазочных паст, шпаклевок
2. Приготовления грунтовочных составов, эмульсий и паст по заданной рецептуре

**Тема 2.3.1.2 Устройство и правила использования механизмов для приготовления и нанесения шпатлевочных и грунтовочных составов, эмульсий и паст по заданной рецептуре**

Лекция

1. Устройство и правила использования механизмов для приготовления и шпатлевочных и грунтовочных составов, эмульсий и паст по заданной рецептуре

2. Устройство и правила использования механизмов для нанесения шпатлевочных и грунтовочных составов, эмульсий и паст

**Тема 2.3.1.3 Сортамент, маркировка, основные свойства применяемых грунтовочных составов, эмульсий и паст**

Лекция

1. Грунтовки для внутренних и наружных работ и их виды: ВАК-02П, ВКа-01У, ВАК-02ПК, ВАК-48Д

2. Основные свойства применяемых грунтовочных составов, эмульсий и паст

**Тема 2.3.1.4 Требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ**

Лекция

1. Требования к качеству выполняемых работ в соответствии со СНиП 3.04.01-87

**2.3.2 Окрашивание поверхностей**

**Тема 2.3.2.1 Сортамент, маркировка, основные свойства применяемых лакокрасочных материалов и побелок**

Лекция

1. Виды лакокрасочных материалов и побелок

2. Основные свойства применяемых лакокрасочных материалов и побелок

**Тема 2.3.2.2 Требования, предъявляемые к качеству окрашенных и побеленных поверхностей**

Лекция

1. Требования, предъявляемые к качеству окрашенных и побеленных поверхностей в соответствии со СНиП IV-2-82

**Тема 2.3.2.3 Способы и правила приготовления окрасочных составов**

Лекция

1. Различие между цветом и светом.

2. Охраматические цвета

3. Тяжелые и легкие цвета

#### **Тема 2.3.2.4 Способы и правила подбора колера**

Лекция

1. Подсчет объемов работ и потребности в материалах
2. Отмерять и смешивать компоненты окрасочных составов по заданной рецептуре
3. Подбор колера при приготовлении окрасочных составов

#### **Тема 2.3.2.5 Способы и правила нанесения краски, побелки на поверхности вручную и механизированным способом**

Лекция

1. Нанесение окрасочных составов на поверхности ручным и механизированным способом
2. Окраска поверхностей водными и неводными составами

#### ***2.3.3 Оклеивание поверхностей обоями простыми или средней плотности***

##### **Тема 2.3.3.1 Сортамент, маркировка, основные свойства клеев, применяемых при производстве обойных работ**

Лекция

1. Разновидность обоев и применяемых к ним клеящих составов
2. Сортамент, маркировка, основные свойства клеев, применяемых при производстве обойных работ

##### **Тема 2.3.3.2 Способы и правила приготовления клея**

Лекция

1. Правила приготовления готовых клеящих составов ручным и механизированным способом

##### **Тема 2.3.3.3 Способы раскроя обоев вручную**

Лекция

1. Инструмент для раскройки обоев и его разновидности
2. Правила нахождения шага раскройки обоев
3. Правила стыкование обоев

##### **Тема 2.3.3.4 Требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ**

Лекция

1. Требования, предъявляемые к качеству обойных работ - оклейка стен и потолков обоями, оклейка стен моющимися пленочными обоями согласно СНиП IV-2-82

#### ***2.3.4 Выполнение работ средней сложности при окрашивании, оклеивании и ремонте внутренних поверхностей (практические занятия)***

Тема 2.3.4.1 Организация рабочего места

Тема 2.3.4.2 Приготовление грунтовочных составов, эмульсий и паст по заданной рецептуре

Тема 2.3.4.3 Нанесение на поверхность грунта, эмульсий и паст инструментом

Тема 2.3.4.4 Нанесение побелки на вертикальные и горизонтальные поверхности кистями, валиками

Тема 2.3.4.5 Приготовление окрасочных составов по заданной рецептуре. Колеровка окрасочных материалов по заданным образцам, подготовка выкрасов

Тема 2.3.4.6 Окрашивание поверхностей кистями, валиками

Тема 2.3.4.7 Окрашивание поверхностей по трафарету в один тон

Тема 2.3.4.8 Выполнение построения чертежа фрески на поверхности

Тема 2.3.4.9 Окрашивание поверхности за колерованными водоземлюсионными составами

Тема 2.3.4.10 Устранение дефектов на окрашенной поверхности в местах стыковки материалов

Тема 2.3.4.11 Расчет количества материалов в соответствии с планами и техническими описаниями

Тема 2.3.4.12 Подготовка поверхности под оклейку обоями

Тема 2.3.4.13 Приготовление клеевого состава. Обрезка кромок обоев вручную. Нанесение клеевого состава на поверхности кистями, валиками

Тема 2.3.4.14 Поклейка стен обоями на бумажной основе

Тема 2.3.4.15 Поклейка прямого участка стены обоями на флизелиновой основе

Тема 2.3.4.16 Выполнение углового 90° стыка обоями на флизелиновой основе. Выполнение подрезки обоев на флизелиновой основе вдоль дверных и оконных проемов, плинтусов и обналичников

Тема 2.3.4.17 Выполнение фрески, принимая во внимание узоры

Тема 2.3.4.18 Смена обоев, наклеенных внахлестку. Удаление пятен на оклеенных поверхностях

### **Условия реализации учебных дисциплин профессионального курса**

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
  - рабочее место преподавателя;
  - комплект учебно – методической документации (учебники и учебные пособия, карточки задания, тесты);
  - наглядные пособия (плакаты, технологические карты, таблицы, демонстрационные образцы, образцы строительных материалов, макеты шаблонов, видеоматериалы);
  - нормокомплект инструментов маляра;
- Технические средства обучения:
- мультимедийное обеспечение профессионального назначения
  - компьютер с выходом в интернет

- интерактивная доска.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- рабочие места - 8;

Оснащение одного рабочего места выполняется в соответствии с инфраструктурным листом по компетенции «Малярные и декоративные работы» Набор инструмента маляра (кисточки, валики, кельмы, шпателя, линейка, карандаши, аппликаторы, кюветки, нож резак, и т.д.).

Фен строительный, пылесос строительный аппарат пылеудаляющий, эксцентриковая шлифовальная машинка, средства индивидуальной защиты.

Расходные материалы (Водоэмульсионные краски, декоративные краски, декоративные штукатурки, декоративные покрытия, наждачная бумага, грунтовка, губки, нож канцелярский и т.д.)

Реализация программы предполагает использование компьютерного класса для проведения тестирования. Оборудование компьютерного класса:

Компьютеры, программное обеспечение.

### **Информационное обеспечение обучения**

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

Нормативная документация:

1. Квалификационные характеристики.
2. Общероссийский классификатор.
3. Федеральный закон об образовании.
4. ФГОС федеральный стандарт.
5. Техническое описание компетенции 22 «Малярные и декоративные работы» WorldSkills Russia.
6. Кодекс этики движения WorldSkills Russia.
7. Инструкция по технике безопасности и охране труда «Малярные и декоративные работы» WorldSkills Russia.
8. Конкурсные задания региональных чемпионатов по компетенции 22 «Малярные и декоративные работы» WorldSkills.
9. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia по компетенции 22 «Малярные и декоративные работы»; техническая документация по компетенции;
10. СНиП 3.04.01-87 Изоляционные и отделочные покрытия М.:ФГУП ЦПП, 2006

Печатные издания

Основные источники:

1. Черноус Г.Г. Выполнение штукатурных и декоративных работ: Учебник/ Г.Г. Черноус – М.: ИЦ «Академия», 2017.
2. Петрова И.В. Основы технологии отделочных строительных работ: Учебник/ Петрова И.В. – М.: ИЦ «Академия», 2017.
3. Прекрасная Е.П. Технология малярных работ: Учебник/ Прекрасная Е.П. . – М.: ИЦ «Академия», 2017.

Дополнительные источники:

1. Мороз Л.Н. Мастер отделочных строительных работ. учебное пособие для учащихся профессионально-технических училищ/ Л.Н. Мороз, изд. 6-е Ростов р/Д : Феникс, 2010
2. Куликов О.Н. Охрана труда в строительстве: Издательство «Академия» (10-е изд., стер.) учебник 2014 -360с.
3. Завражин Н.Н., «Технология отделочных строительных работ» – М.: Академия», 2013г.
4. Петрова И.В. Общая технология отделочных строительных работ. Учебное пособие для начального профессионального образования / И.В. Петрова.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 192 с.
5. Материаловедение. Отделочные работы : учебник для нач.проф. образования / В.А. Смирнов, Б.А. Ефимов, О.В. Кульков. - 2-е изд., перераб. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. - 368 с.
6. Куликов О.Н., Е.И. Ролин «Охрана труда в строительстве» – М.: «Академия», 2015 г.

Интернет-ресурсы:

1. Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;
2. Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ**  
обучающихся X – XI классов  
общеобразовательных организаций  
**по профессии 18511 Слесарь по ремонту автомобилей**  
**квалификация «Слесарь по ремонту автомобилей 2 разряда»**

**I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Нормативно-правовую основу разработки образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки к «Слесарь по ремонту автомобилей» составляют:

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

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 292);

– Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. № 2);

– установленные квалификационные требования, профессиональные стандарты.

– Профессиональный стандарт по профессии «Автомеханик» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «25» января 2014 г. №1150Н);

Методическую основу разработки образовательной программы составляют:

– Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн).

Содержание программы представлено пояснительной запиской, учебным планом, рабочими программами учебных предметов, планируемыми результатами освоения программы, условиями реализации программы, системой оценки результатов освоения программы, учебно-методическими материалами, обеспечивающими реализацию программы.

Учебный план содержит перечень учебных предметов базового и специального циклов с указанием времени, отводимого на освоение учебных предметов, включая время, отводимое на теоретические и практические занятия

Базовый цикл включает учебные предметы:

Техническое черчение

Материаловедение



Слесарное дело

Охрана труда

Специальный цикл включает учебные предметы:

Устройство автомобиля

Техническое обслуживание и ремонт автомобиля.

Рабочие программы учебных предметов раскрывают последовательность изучения разделов и тем, а также распределение учебных часов по разделам и темам.

Объем Программы составляет 151 академических часов.

Условия реализации программы содержат организационно-педагогические, кадровые, информационно-методические и материально-технические требования. Учебно-методические материалы обеспечивают реализацию программы.

Программа предусматривает достаточный для формирования, закрепления и развития практических навыков и компетенций объем практики.

При успешном освоении Программы слушателю устанавливается 2-3 квалификационный разряд по профессии рабочего 18511 Слесарь по ремонту автомобилей.

Данная программа может быть использована для разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки / переподготовки / повышения квалификации лиц с ограниченными возможностями здоровья при соблюдении условий, без которых невозможно или затруднительно освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Связь образовательной программы с профессиональными стандартами

Наименование программы	Наименование выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких)	Уровень квалификации
18511 Слесарь по ремонту автомобилей	«Автомеханик»	2 разряд

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

### профессиональной подготовки по профессии 18511 Слесарь по ремонту автомобилей

**Квалификация: слесарь по ремонту автомобилей - 2 разряд**

**Форма обучения – очная. Нормативный срок обучения 151 час**

№ п/п	Наименование дисциплин, разделов и тем	Всего часов	в том числе		Форма промежуточной аттестации
			теоретические	практические	
<b>1</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>25</b>	<b>20</b>	<b>5</b>	
1.1	Техническое черчение	4	2	2	зачет

1.2	Материаловедение	6	6		зачет
1.3	Слесарное дело	6	4	2	зачет
1.4	Электротехника	6	6		зачет
1.5	Охрана труда	3	2	1	зачет
<b>2</b>	<b>Профессиональный цикл:</b>	<b>75</b>	<b>56</b>	<b>19</b>	
2.1	Устройство автомобиля	36	36		зачет
2.2	Техническое обслуживание и ремонт автомобиля	39	20	19	зачет
<b>3</b>	<b>Практическое обучение</b>	<b>45</b>		<b>45</b>	
3.1	Учебная практика	45		45	
<b>4.</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>6</b>		<b>6</b>	экзамен
	<b>Итого</b>	<b>151</b>	<b>76</b>	<b>75</b>	

## II. ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Наименование дисциплин/профессиональных модулей, МДК, учебной практики	1 месяц обучения				2 месяц обучения				3 месяц обучения				4 месяц обучения				5 месяц обучения				6 месяц обучения				7 месяц обучения				8 месяц обучения		Итого количество часов			
	недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29		30		
<b>Общепрофессиональный цикл</b>	5	5	5	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	25
Техническое черчение	4																																4	
Материаловедение	1	5																															6	
Слесарное дело			5	1																													6	
Электротехника				4	2																												6	
Охрана труда					3																												3	
<b>Профессиональный цикл</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>126</b>		
Устройство автомобиля						5	5	5	5	5	5	5	1																				36	
Техническое обслуживание и ремонт автомобиля														4	5	5	5	5	5	5	5											39		
Учебная практика																						5	5	5	5	5	5	5	5	5		45		
Квалификационный экзамен																														6		6		
<b>ИТОГО</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>151</b>			

### III. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ

#### 3.1. Базовый цикл программы

##### 3.1.1. Учебный предмет «ТЕХНИЧЕСКОЕ ЧЕРЧЕНИЕ»

Распределение учебных часов по разделам и темам

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов
1	Введение. Основные правила выполнения чертежей	1
2	Основы проекционной графики	1
3	Рабочие чертежи деталей	2
	Итого	4

Содержание тем и разделов

#### **Тема 1. Введение. Основные правила выполнения чертежей**

Понятие о чертежах. Значение графической грамоты. Стандарты на чертежи.

Основные сведения о размерах. Нанесение размеров диаметров, радиусов, квадратов, углов, фасок, конусов, уклонов и повторяющихся элементов.

Правила нанесения и чтение предельных отклонений на чертежах.

#### **Тема 2. Основы проекционной графики**

АксонOMETрические проекции, их виды, расположение осей в изометрической и фронтальной проекциях.

Порядок построения аксонOMETрических проекций деталей.

Прямоугольные проекции. Прямоугольное проецирование, как основной способ изображения, применяемый в технике.

Проецирование изделий на три взаимно перпендикулярные плоскости проекций.

Понятие о сечениях. Вынесенные и наложенные сечения. Правила их выполнения и обозначения.

Графическое обозначение материалов в сечениях.

Понятие о разрезах, их назначение.

Классификация разрезов. Правила обозначения разрезов. Условности при выполнении разрезов.

Лабораторно-практическое занятие. Выполнение аксонOMETрических проекций плоских фигур геометрических тел.

#### **Тема 3. Рабочие чертежи деталей.**

Виды и назначение рабочих чертежей. Изображение деталей на рабочих чертежах. Понятие о видах снизу, сзади, справа; расположение их на чертеже. Выбор рационального положения детали по отношению к фронтальной плоскости проекций при выполнении чертежа.

Дополнительные виды. Местные виды. Выносные элементы: назначение, расположение, изображение и обозначение. Компоновка изображений на поле чертежа.

Условности и упрощения изображения деталей на чертежах. Нанесение размеров.

Определение необходимости и достаточности размеров на рабочих чертежах. Нанесение размеров с учетом способов обработки деталей и удобств их контроля. Понятие о базах и базовых поверхностях. Технологические, установочные и конструкторские базы. Охватываемые и охватывающие поверхности. Нанесение размеров о базовых поверхностях.

Обозначение уклонов и конусности. Технические требования. Повторение правил нанесения и чтения обозначенной шероховатости поверхностей на чертежах.

Резьба. Изображение наружной и внутренней резьбы. Изображение соединений деталей с помощью резьбы. Изображение на чертежах зубчатых передач.

### 3.1.2. Учебный предмет «МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ»

#### Распределение учебных часов по разделам и темам

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов
1	Общие сведения о строении, свойствах металлических материалов	1
2	Основные сведения из теории сплавов	1
3	Неметаллические материалы	2
4	Автомобильные топлива, смазочные материалы и специальные жидкости	2
	Итого	6

#### Содержание тем и разделов

#### **Тема 1. Основные сведения о строении, свойствах металлических материалов**

Металлы. Черные и цветные металлы, сплавы. Внутреннее строение металлов и сплавов. Особенности строения кристаллических тел, анизотропия, наличие плоскостей скольжения, температура плавления, затвердевания.

Кристаллизация металлов и сплавов. Схемы процесса кристаллизации. Понятия о зернах. Зависимость свойств металлов от величины зерен, их формы и расположения. Строение металлического слитка.

Химические свойства: окисляемость и кислотостойкость, коррозионная стойкость. Классификация коррозионных процессов по механизму и характеру разрешений. Виды защиты металлических материалов от коррозии.

Механические свойства: прочность, жаропрочность, жаростойкость, упругость, пластичность, твердость, вязкость.

Технологические свойства металлов и сплавов: обрабатываемость резанием, свариваемость, прокаливаемость, ковкость, литейные свойства.

## **Тема 2. Основные свойства из теории сплавов**

Сплавы. Общая схема получения сплавов: сплавление, спекание.

Фазовые превращения в сплавах. Кривые охлаждения. Критические точки. Твердые растворы, химические соединения, механические смеси. Структура и свойства каждого типа сплавов.

Железо и его сплавы: сталь, чугун. Диаграмма состояния железоуглеродистых сплавов. Ее назначение, характерные линии, точки, фазы. Структура железоуглеродистых сплавов и их свойства.

Общая схема получения чугунов. Методы получения отливок. Влияние углерода и постоянных примесей на свойства чугуна. Классификация чугунов в зависимости от химического состава углерода, форм графитовых включений. Специальные антифрикционные и синтетические чугуны, их назначение, механические и технологические свойства.

Механические и технологические свойства чугунов. Основные марки чугунов, их применение в промышленности.

Общая схема получения стали. Классификация сталей по химическому составу, назначению и качеству.

Углеродистые стали обыкновенного, качественные. Механические и технологические свойства каждой группы сталей, их состав, структура и применение.

## **Тема 3. Неметаллические материалы**

Абразивные материалы: общие сведения, абразивный инструмент.

Пластмассы. Виды пластмасс: терморезистивные и термопластичные пластмассы.

Способы переработки пластмасс и их применение в автомобильном машиностроении и ремонтном производстве.

Прокладочные материалы: кожа, фибра, войлок, бумага, картон, паронит, клингерит, пробка, асбодометаллические прокладки и кольца, их характеристика, применение, свойства.

## **Тема 4. Автомобильные топлива, смазочные материалы и специальные жидкости**

Краткие сведения о нефти и получению из нее автомобильных топлив, виды топлива. Автомобильные масла: виды, классификация, назначение. Автомобильные пластические смазки: место пластичных смазок в организации технического обслуживания автомобиля. Назначение и требования к пластичным смазкам, их производство, физико-химические и механические свойства. Марки смазок и их применение, определение качества, нормы расхода. Автомобильные специальные жидкости. Организация рационального применения топлив, смазочных материалов и специальных жидкостей на ав-

томобильном транспорте. Токсичность и огнеопасность эксплуатационных материалов.

### 3.1.3. Учебный предмет «СЛЕСАРНОЕ ДЕЛО»

#### Распределение учебных часов по разделам и темам

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов
1	Технологический процесс слесарной обработки	2
2	Основы слесарной обработки	4
	Итого	6

#### Содержание тем и разделов

##### **Тема 1. Технологический процесс слесарной обработки.**

Понятие о технологическом процессе. Изучение чертежа. Определение размеров заготовки или ее подбор. Выбор базирующих поверхностей и методов обработки. Последовательность обработки. Выбор режущего и контрольно-измерительного инструмента, приспособлений, режимов обработки. Определение межоперационных припусков на основные слесарные операции. Инструменты и приспособления, повышающие точность и производительность обработки.

Организация рабочего места слесаря: устройство и назначение слесарного верстака, параллельных тисков, рабочего, измерительного и разметочного инструмента, защитного экрана. Правила освещения рабочего места.

Правила выбора и применения инструментов для различных видов слесарных работ. Заточка инструмента.

Правила техники безопасности при слесарных работах.

##### **Тема 2. Основы слесарной обработки.**

Общая характеристика слесарных работ. Общие сведения о слесарно-сборочных работах. Основные виды операций при ремонте. Рабочее место и организация труда слесаря.

Разметка и ее назначение. Инструменты и приспособление, применяемые при разметке. Основные этапы разметки. Разметка по шаблонам, изделию и чертежам. Рубка металла. Инструмент для рубки и приемы пользования им. Рубка в тисках, на плите и наковальне. Механизация процесса рубки.

Понятие о резке металлов. Устройство слесарной ножовки и правила пользования. Приемы резки различных заготовок. Механическая ножовка. Резка металла ножницами.

Правка и гибка металла. Инструменты и оборудование, применяемые при правке и гибке металла. Разновидности процессов правки и гибки. Навивка пружин. Понятие об опиливании. Конструкция и классификация напильников. Выбор напильника. Приемы и правила опиливания. Правила обращения с напильниками и уход за ними. Механизация опиловочных работ.

Понятие о шабрении. Инструменты и приспособления, применяемые при шабрении. Приемы шабрения различных поверхностей. Механизация шабрения. Контроль точности шабрения.

Притирка и доводки, их назначение и применение. Притиры и абразивные материалы. Притирка плоских, цилиндрических и конических поверхностей. Полировка. Механизация притирки.

Слесарная обработка отверстий. Инструменты и приспособления, применяемые при слесарной обработке отверстий. Сверление, зенкерование и развертывание отверстий. Причины поломки сверл. Брак при обработке отверстий.

Понятие о резьбе и ее элементах. Виды и назначение резьбы. Инструменты для нарезания резьбы. Подбор сверл для сверления отверстий под резьбу и выбор диаметра стержня при нарезании резьбы. Брак при нарезании резьбы и способы его предупреждения.

Понятие о клепке. Заклепки и заклепочные соединения. Инструменты приспособления, применяемые при клепке. Ручная и механическая клепка. Понятие о паянии и лужении. Припой и флюсы. Паяльники и паяльная лампа. Паяние мягкими и твердыми припоями. Паяние алюминия. Приемы лужения.

Общие сведения о слесарно-сборочных работах.

### 3.1.4. Учебный предмет «ЭЛЕКТРОТЕХНИКА»

Распределение учебных часов по разделам и темам

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов	Практич.
1	Электростатика.	1	
2	Постоянный ток.	1	
3	Переменный ток.	2	
4	Электрические машины постоянного и переменного тока	2	
	Итого	6	

Содержание тем и разделов

#### **Тема 1. Электростатика.**

Электронная теория строения вещества, электризация, электрическое поле, взаимодействие зарядов. Потенциал и напряженность поля.

Понятие об электрической емкости, конденсаторах и их соединениях в батарее.

#### **Тема 2. Постоянный ток.**

Электрические параметры цепи (напряжение, ток, сопротивление). Закон Ома для участка цепи.

Химические источники электроэнергии и их соединение в батарее для получения нужной электродвижущей силы (ЭДС).



Закон Ома для полной цепи, расчетные формулы для определения параметров цепи при различных схемах соединения приемников и источников электроэнергии.

Основы расчета электрических цепей постоянного тока. Законы Кирхгофа.

Тепловое действие, работа и мощность тока, единицы измерения и расчетные формулы.

Проводник с током в магнитном поле, понятие о работе электродвигателей и электроизмерительных приборов.

Электромагнитная индукция, уравнение Фарадея и понятие о работе электрических генераторов.

Процессы самоиндукции и взаимной индукции, расчет ЭДС этих явлений.

Практическое занятие. Проверка законов Ома и Кирхгофа

### **Тема 3. Переменный ток.**

Понятие о приемниках с активным, индуктивным и емкостным сопротивлением, расчетные формулы, закон Ома. Активная, реактивная и полная мощность цепи переменного тока.

Получение, графическое изображение и свойства трехфазного тока. Понятие о схемах соединения приемников звездой и треугольником, линейных и фазных величинах напряжений и токов.

Расчетные формулы для определения и мощности трехфазных цепей.

Практическое занятие. Исследование неразветвленной цепи переменного тока с активным сопротивлением и индуктивностью.

### **Тема 4. Электрические машины постоянного тока и переменного тока.**

Магнитное поле проводника с током, его основные характеристики, единицы измерения.

Проводник с током в магнитном поле, понятие о работе электродвигателей и электроизмерительных приборов.

Электромагнитная индукция, уравнение Фарадея и понятие о работе электрических генераторов.

Процесс преобразования энергии в электрических машинах. Принцип действия электрических машин, режимы работы. Основные части электрических машин и их назначение. Обмотки якоря. Реакция якоря. Коммутация.

Основы работы генераторов. Схемы генераторов постоянного тока, характеристики

Основы работы электродвигателей постоянного тока. Схемы электродвигателей, характеристики.

Регулирование частоты вращения якоря электродвигателя. Особенности работы машин постоянного тока при пульсирующем напряжении.

Электрические машины переменного тока. Принцип действия.

Определение типов и параметров машин переменного тока по их маркировке.

### 3.1.5. Учебный предмет «ОХРАНА ТРУДА »

#### Распределение учебных часов по разделам и темам

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов
1	Основные положения законодательства об охране труда на предприятия. Законодательство об охране окружающей среды.	1
2	Организация работ по охране труда на автомобильном транспорте. Электробезопасность и пожаробезопасность Методы и средства защиты от опасностей	1
3	Требования техники безопасности при техническом обслуживании и ремонте автомобилей	1
	Итого	3

#### Содержание тем и разделов

#### **Тема 1. Основные положения законодательства об охране труда на предприятия. Законодательство об охране окружающей среды.**

Основополагающие документы по охране труда. Правила и нормы охраны труда на автомобильном транспорте. Система стандартов по безопасности труда. Правила внутреннего распорядка для рабочих и служащих.

Законодательство об охране окружающей среды. Воздействие на окружающую среду автомобильного транспорта. Организационно-правовые мероприятия по вопросам экологии автотранспортных предприятий. Основные мероприятия по снижению вредных последствий на окружающую среду при технической эксплуатации автотранспортных средств. Снижение токсичности и уровня дымности отработавших газов автомобильных двигателей, их нормы. Очистка сточных вод в автотранспортных предприятиях. Снижение внешнего шума.

#### **Тема 2. Организация работ по охране труда на автомобильном транспорте.**

Надзор и контроль за организацией охраны труда на предприятиях.

Ответственность за нарушение правил охраны труда. Структура и организация работы по охране труда на автотранспортных предприятиях. Ответственность за нарушение по охраны труда.

Электробезопасность и пожаробезопасность. Действие электрического тока на организм человека. Способы и технические средства защиты от поражения электрическим током. Безопасность труда при использовании ручного электрического инструмента, переносных светильников и другого электрооборудования.

Правила пожарной безопасности на территории автотранспортных

предприятий. Причины возникновения пожаров на автотранспортных предприятиях. Пожарная профилактика и организация противопожарной защиты. Средства сигнализации и связи. Технические средства тушения пожаров. Пожарная безопасность при эксплуатации, обслуживании и ремонте подвижного состава. Эвакуация людей и техники при пожаре.

Оказание первой помощи пострадавшим.

Методы и средства защиты от опасностей

Методы и средства защиты: механизация производственных процессов и дистанционное управление. Защита от источников тепловых излучений.

Средства индивидуальной защиты и личной гигиены.

### **Тема 3. Требования техники безопасности при техническом обслуживании и ремонте автомобилей**

Требования безопасности труда при техническом обслуживании и ремонте автомобилей. Безопасность труда при уборке и мойке автомобилей, агрегатов и деталей. Требования безопасности при обслуживании и ремонте газобаллонных автомобилей. Меры безопасности при использовании антифриза, смазочных материалов. Применение и хранение ветоши.

Применение спецодежды и средств индивидуальной защиты при работе с эксплуатационными материалами.

## **3.2. Специальный цикл программы**

### **3.2.1. Учебный предмет «УСТРОЙСТВО АВТОМОБИЛЯ»**

Распределение учебных часов по разделам и темам

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов
1	Основы устройства легковых автомобилей.	1
2	Двигатель внутреннего сгорания.	2
3	Рабочий цикл двигателя.	2
4	Кривошипно-шатунный механизм (КШМ).	2
5	Газораспределительный механизм (ГРМ).	2
6	Система охлаждения двигателя.	2
7	Система смазки двигателя.	2
8	Система питания двигателя.	4
9	Система выпуска отработавших газов.	2
10	Трансмиссия.	2
11	Коробка переключения передач (КПП).	2
12	Главная передача и дифференциал. Карданная передача.	2
13	Ходовая часть.	2
14	Рулевое управление.	2
15	Тормозная система.	2

16	Электрооборудование автомобиля.	3
17	Кузов и дополнительные системы.	2
	Итого	36

Содержание тем и разделов

### **Тема 1. Основы устройства легковых автомобилей.**

Общее устройство автомобиля, назначение и взаимодействие отдельных его механизмов. Классификация автомобилей по назначению, виду применяемого топлива и объему цилиндров. Типы привода.

### **Тема 2. Двигатель внутреннего сгорания.**

Устройство двигателя внутреннего сгорания. Основные механизмы и системы двигателя. Принцип работы двигателя. Основные параметры. Классификация двигателей по виду применяемого топлива.

### **Тема 3. Рабочий цикл двигателя.**

Рабочий процесс четырехтактного бензинового и дизельного двигателей. Понятие о такте, цикле, объеме цилиндров, степени сжатия. Основные механизмы и системы двигателя, их назначение и взаимодействие. Порядок работы цилиндров.

### **Тема 4. Кривошипно-шатунный механизм (КШМ).**

Устройство КШМ у четырехцилиндрового двигателя. Назначение КШМ. Взаимодействие основных деталей КШМ. Конструктивные особенности деталей КШМ.

### **Тема 5. Газораспределительный механизм(ГРМ).**

Назначение ГРМ. Устройство. Основные неисправности ГРМ. Эксплуатация ГРМ.

### **Тема 6. Система охлаждения двигателя.**

Предназначение и устройство системы охлаждения. Типы систем охлаждения. Принцип работы. Элементы системы охлаждения.

### **Тема 7. Система смазки двигателя.**

Назначение, устройство и принцип работы системы смазки. Элементы системы смазки. Эксплуатация системы смазки.

### **Тема 8. Система питания двигателя.**

Назначение системы питания. Основные элементы системы питания. Система питания карбюраторного двигателя. Система питания инжекторного двигателя с электронной системой управления (ЭСУ). Системы впрыска топли-

ва. Схема работы топливного насоса. Особенности системы питания дизельных двигателей.

Принцип действия и устройство карбюратора. Регулировка карбюратора на малые обороты холостого хода. Подача топлива к карбюратору. Топливные и воздушные фильтры.

### **Тема 9. Система выпуска отработавших газов.**

Устройство и назначение системы выпуска отработавших газов. Схема системы выпуска отработавших газов.

### **Тема 10. Трансмиссия.**

Основные типы трансмиссии. Схемы трансмиссии автомобилей с различным типом привода. Сцепление – назначение и общее устройство. Тросовый и гидравлический приводы выключения сцепления.

### **Тема 11. Коробка переключения передач (КПП).**

Устройство и назначение коробки переключения передач. Типы коробок передач. Особенности эксплуатации различных типов КПП. Раздаточная коробка. Особенности эксплуатации автомобилей с полным приводом.

### **Тема 12. Главная передача и дифференциал. Карданная передача.**

Назначение и устройство карданной передачи. Назначение и устройство главной передачи и дифференциала. Схема работы главной передачи. Назначение и устройство приводов ведущих колес.

### **Тема 13. Ходовая часть.**

Назначение и виды подвесок. Устройство и работа передней и задней подвесок.

Углы установки колес. Устройство автомобильных колес и шин. Крепление колес. Маркировка шин и дисков.

### **Тема 14. Рулевое управление.**

Назначение, расположение и устройство рулевого управления. Привод рулевого механизма. Усилитель рулевого управления. Привод управляемых колес.

### **Тема 15. Тормозная система.**

Назначение и виды тормозных систем. Схема и принцип работы тормозной системы. Антиблокировочная система тормозов.

### **Тема 16. Электрооборудование автомобиля.**

Общая характеристика электрооборудования автомобиля. Источники и потребители электрического тока.

**Генератор.** Устройство, назначение и принцип работы.

### **Аккумуляторная батарея (АКБ).**

Устройство, назначение и принцип работы АКБ. Технические характеристики, свойства и маркировка АКБ. Электролит и меры предосторожности при обращении с ним.

**Стартер.** Назначение, устройство и принцип работы.

### **Система зажигания.**

Назначение. Контактные системы зажигания. Бесконтактные системы зажигания. Устройство, принцип работы. Инжекторные системы зажигания.

### **Система освещения и сигнализации. Система контроля.**

Назначение и работа внешних световых приборов и звуковых сигналов.

Назначение и работа контрольно-измерительных приборов.

### **Система отопления и вентиляции кузова. Система стеклоочистителей и стеклоомывателей.**

Назначение и работа системы отопления и вентиляции. Назначение и работа стеклоочистителей и стеклоомывателей.

### **Тема 17. Кузов и дополнительные системы.**

Типы кузовов. Устройство кузова. Системы пассивной безопасности. Ремни безопасности. Натяжители ремней безопасности. Подушки безопасности. Детские кресла. Системы активной безопасности.

## **3.2. Специальный цикл программы**

### **3.2.2. Учебный предмет «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ АВТОМОБИЛЯ»**

Распределение учебных часов по разделам и темам

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов
1	Техническое состояние автомобиля. Надежность автомобиля.	1
2	Техническое обслуживание (ТО) и ремонт автомобиля. Организация ТО и ремонта. Подготовка автомобиля к зимней эксплуатации.	2
3	Ремонт и ТО двигателя.	2
4	Практическое занятие. Проверка технического состояния и ремонт двигателя.	4
5	Ремонт и ТО системы охлаждения.	1
6	Практическое занятие. Ремонт и ТО системы охлаждения.	1
7	Ремонт и ТО системы питания двигателей и системы смазки.	2
8	Практическое занятие. Ремонт и ТО системы питания и системы смазки.	2
9	Ремонт и ТО сцепления.	1
10	Практическое занятие. Ремонт и ТО сцепления.	1
11	Ремонт и ТО коробки переключения передач (КПП), кар-	2

	данной передачи, главной передачи и дифференциала.	
12	Практическое занятие. Ремонт КПП.	2
13	Ремонт и ТО ходовой части.	1
14	Практическое занятие. Ремонт и ТО ходовой части.	1
15	Ремонт и ТО рулевого управления.	1
16	Практическое занятие. Ремонт и ТО рулевого управления.	1
17	Ремонт и ТО тормозной системы.	2
18	Практическое занятие. Ремонт тормозной системы.	2
19	Ремонт и ТО АКБ. Ремонт и ТО генератора.	1
20	Практическое занятие. Ремонт и ТО АКБ и генератора.	1
21	Ремонт и ТО стартера.	1
22	Практическое занятие. Ремонт и ТО стартера.	1
23	Ремонт и ТО системы зажигания.	1
24	Практическое занятие. Ремонт и ТО системы зажигания.	1
25	Ремонт и ТО системы освещения и сигнализации.	1
26	Практическое занятие . Регулировка фар. Проверка и регулировка контрольно-измерительных приборов.	1
27	Ремонт и ТО кузова.	1
28	Практическое занятие. Ремонт и ТО кузова.	1
	Всего	39

## Содержание тем и разделов

### **Тема 1. Техническое состояние автомобиля. Надежность автомобиля.**

Техническое состояние автомобиля и его изменение в процессе эксплуатации. Причины изменения технического состояния. Понятие надежности.

### **Тема 2. Техническое обслуживание (ТО) и ремонт автомобиля. Организация ТО и ремонта. Подготовка автомобиля к зимней эксплуатации.**

Назначение планово-предупредительной системы технического обслуживания автомобилей. Ознакомление с положением о техническом обслуживании и ремонте подвижного состава автомобильного транспорта.

Виды и периодичность технического обслуживания и текущего ремонта автомобилей. Посты технического обслуживания. Тупиковый, поточный и агрегатно-участковый виды технического обслуживания. Оборудование постов для технического обслуживания и текущего ремонта автомобилей, их назначение, устройство и правила пользования ими. Контрольный осмотр, акт технического состояния автомобиля; назначение, содержание. Система технического обслуживания.

Подготовка автомобиля к зимней эксплуатации.

### **Тема . Ремонт и ТО двигателя.**

Основные неисправности двигателя, их причины и способы устранения. Последовательность и технология работ по снятию и установке двигателя. Порядок разборки двигателя. Комплектование деталей и сборка двигателя.

Приработка и испытание двигателя после ремонта.

#### **Тема 4. Практическое занятие. Проверка технического состояния и ремонт двигателя.**

Снятие и установка двигателя. Разборка двигателя. Комплектование деталей и сборка двигателя. Ремонт и ТО КШМ. Регулировка тепловых зазоров в приводе клапанов, разборка и сборка головки цилиндров.

#### **Тема 5. Ремонт и ТО системы охлаждения.**

Признаки неисправностей системы охлаждения, их причины и способы устранения. Техническое обслуживание системы охлаждения.

#### **Тема 6. Практическое занятие. Ремонт и ТО системы охлаждения.**

Проверка натяжения ремня привода жидкостного насоса и генератора; снятие и установка ремня привода водяного насоса и генератора; проверка электропривода вентилятора; проверка действия термостата; ремонт жидкостного насоса.

#### **Тема 7. Ремонт и ТО системы питания и системы смазки двигателя.**

Основные неисправности системы питания и системы смазки, их причины и способы устранения. Ремонт масляного насоса. Ремонт топливного насоса. Ремонт карбюратора. Техническое обслуживание системы питания и системы смазки. Особенности обслуживания и диагностирования систем впрыска двигателей.

#### **Тема 8. Практическое занятие. Ремонт и ТО системы питания и системы смазки.**

Проверка топливного насоса, регулировка привода управления карбюратора, разборка и сборка карбюратора, регулировка уровня СО в отработавших газах. Проверка и регулировка топливного насоса высокого давления. Проверка и регулировка форсунок. Техническое обслуживание системы питания и системы смазки.

#### **Тема 9. Ремонт и ТО сцепления.**

Проверка технического состояния сцепления. Основные неисправности сцепления, их причины и способы устранения. Техническое обслуживание сцепления.

#### **Тема 10. Практическое занятие. Ремонт и ТО сцепления.**

Регулировка привода выключения сцепления. Снятие, проверка состояния деталей, замена изношенных деталей и установка сцепления на автомобиль.



Ремонт привода сцепления.

**Тема 11. Ремонт и ТО коробки переключения передач (КПП), карданной передачи, главной передачи и дифференциала.**

Основные неисправности, их причины и способы устранения. Признаки неисправностей КПП. Разборка и сборка коробки передач, проверка шестерен. Проверка технического состояния.

Ремонт и ТО карданной передачи, главной передачи и дифференциала. ТО. Привод передних колес. Ремонт полуосей.

**Тема 12. Практическое занятие Ремонт КПП.**

Регулировка привода механизма переключения передач. Снятие КПП с автомобиля, разборка, контроль и замена изношенных деталей, приработка и испытание коробки передач после ремонта и установка.

**Тема 13. Ремонт и ТО ходовой части.**

Проверка технического состояния передней и задней подвески. Неисправности подвески, их причины и способы устранения. Ремонт ступиц колес, ремонт колес и шин, их техническое обслуживание. Монтаж и демонтаж шин. Нормы учета и пробега шин. Техническое обслуживание подвесок, ступиц, колес и шин.

**Тема 14. Практическое занятие. Ремонт и ТО ходовой части.**

Разборка, сборка передней подвески, ремонт амортизационных стоек и амортизаторов. Порядок определения углов установки передних колес. Регулировка схождения колес. Регулировка углов развала колес.

Техническое обслуживание ходовой части.

**Тема 15. Ремонт и ТО рулевого управления.**

Основные неисправности рулевого управления. Проверка технического состояния. Разборка и ремонт шарнирных соединений рулевых тяг. Ремонт редуктора рулевого механизма. Техническое обслуживание рулевого управления.

**Тема 16. Практическое занятие. Ремонт и ТО рулевого управления.**

Проверка технического состояния рулевого управления на автомобиле. Ремонт редуктора рулевого управления. Ремонт маятникового рычага. Техническое обслуживание.

**Тема 17. Ремонт и ТО тормозной системы.**

Неисправности тормозных систем автомобилей, их причины и способы устранения. Определение технического состояния узлов тормозного управления. Ремонт рабочих тормозных систем. Ремонт дисковых тормозных механизмов передних колес. Ремонт барабанных тормозных механизмов задних колес.

Ремонт главного тормозного цилиндра. Проверка и регулировка регулятора давления. Техническое обслуживание тормозных систем.

#### **Тема 18. Практическое занятие. Ремонт тормозной системы.**

Ремонт тормозных колодок барабанных тормозов, ремонт главного тормозного цилиндра. Проверка технического состояния тормозных систем на автомобиле.

#### **Тема 19. Ремонт и ТО АКБ и генератора.**

Неисправности АКБ, их причины и способы устранения. Признаки неисправностей. Приведение сухозаряженной АКБ в рабочее состояние. Приготовление электролита. Проверка технического состояния АКБ. Заряд АКБ. ТО АКБ. Основные неисправности генератора, их причины и методы устранения. Проверка технического состояния генератора, разборка, проверка состояния его деталей. ТО генератора.

#### **Тема 20. Практическое занятие. Ремонт и ТО АКБ и генератора.**

Измерение плотности и температуры электролита; проверка уровня электролита, степени заряженности АКБ. Разборка, сборка генератора. Проверка регулируемого напряжения генератора.

#### **Тема 21. Ремонт и ТО стартера.**

Основные неисправности стартера, их причины и способы устранения. Ремонт стартера: проверка работоспособности стартера на стенде, разборка, проверка деталей и сборка. ТО стартера.

#### **Тема 22. Практическое занятие. Ремонт и ТО стартера.**

Проверка работоспособности стартера, разборка стартера, проверка деталей стартера на замыкание и сборка стартера.

#### **Тема 23. Ремонт и ТО системы зажигания.**

Неисправности системы зажигания, их причины и способы устранения. Проверка технического состояния системы зажигания. Проверка и регулировка зазора между контактами прерывателя. Проверка и регулировка угла опережения зажигания. Проверка цепей низкого и высокого напряжения. Проверка свечей зажигания. ТО системы зажигания.

#### **Тема 24. Практическое занятие. Ремонт и ТО системы зажигания.**

Установка момента зажигания, проверка цепей низкого и высокого напряжения, проверка свечей зажигания, катушки зажигания.

Проверка исправности конденсатора.

#### **Тема 25. Ремонт и ТО системы освещения и сигнализации.**

Неисправности, их причины и способы устранения. Техническое обслуживание систем освещения и сигнализации.

**Тема 26. Практическое занятие. Ремонт и ТО системы освещения и сигнализации.**

Регулировка фар. Проверка и регулировка контрольно-измерительных приборов.

**Тема 27. Ремонт и ТО кузова.**

Основные дефекты кузова и способы их устранения. Устранение механических и коррозионных повреждений кузова. Восстановление поврежденного противокоррозионного покрытия. Восстановление поврежденного лакокрасочного покрытия. ТО кузова.

**Тема 28. Практическое занятие. Ремонт и ТО кузова.**

Правка поврежденных элементов кузова. Сварка. Нанесение противокоррозионного покрытия. Удаление лакокрасочного покрытия. Подготовка поверхности под покраску.

**3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ  
(УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ)**

<b>№ темы</b>	<b>Тема</b>	<b>Кол-во часов</b>
1.	Вводное занятие	1
2.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии	1
3.	Выполнение слесарных работ сложностью 2-го разрядов	3
4.	Выполнение работ по разборке автомобиля	5
5.	Выполнение работ по ремонту автомобиля	5
6.	Выполнение работ по сборке автомобиля	5
7.	Выполнение работ по техническому обслуживанию автомобилей	5
8.	Самостоятельное выполнение работ “Слесаря по ремонту автомобилей” 2 разряда	5
	Квалификационная работа	
	<b>ИТОГО:</b>	<b>45</b>

Содержание тем и разделов

**Тема 1. Вводное занятие**

Ознакомление с квалификационной характеристикой и программой производственного обучения слесаря по ремонту автомобилей 2-го разряда.

Общие сведения о предприятии, характере профессий и выполняемых работах.

Ознакомление с режимом работы, организацией труда, правилами внутреннего распорядка.

Ознакомление с оборудованием рабочих мест.

## **Тема 2. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии**

Организация службы безопасности труда на предприятии. Типовая инструкция по безопасности труда.

Инструктаж по безопасности труда. Правила безопасности труда при выполнении слесарно-сборочных и ремонтных работ. Ознакомление с причинами и видами травматизма. Меры предупреждения травматизма.

Пожарная безопасность. Пожарная сигнализация. Причины загорания и меры по их устранению. Правила пользования огнетушителями. Правила поведения при возникновении загорания. Правила пользования электроинструментом, нагревательными приборами. Правила пользования электрооборудованием станков. Защитное заземление оборудования.

## **Тема 3. Выполнение слесарных работ сложностью 2-го разрядов**

Слесарная обработка и изготовление различных деталей единично и небольшими партиями. Выполнение работ по рабочим чертежам и картам технологического процесса с самостоятельной настройкой сверлильных станков и применением различных инструментов. Точность основных размеров при обработке напильниками в пределах 12-14-го квалитетов и параметры шероховатости по 5-6-му классам.

Подбор изделий для обработки должен полно обеспечивать применение различных видов работ как по содержанию операции, так и по их сочетанию.

## **Тема 4. Выполнение работ по разборке автомобиля**

Организация рабочего места и безопасность труда в процессе разборки автомобиля.

Подготовка автомобиля к ремонту. Наружная мойка, слив масла, топлива и воды.

Разборка автомобиля: снятие кузова, приборов питания, электрооборудования, кабины, двигателя с коробкой передач и карданной передачи. Выкатывание переднего и заднего мостов. Снятие рессор, амортизаторов, рулевого управления, приборов привода тормозов.

Участие в разборке отдельных узлов, приборов и агрегатов автомобиля.

## **Тема 5. Выполнение работ по ремонту автомобиля**

Организация рабочего места и безопасность труда в процессе ремонта автомобиля.

Ремонт двигателя. Разборка, обезжиривание, контроль и сортировка деталей. Ремонт блока цилиндров (смена шпилек, высверливание поврежденных болтов и шпилек, заделка трещин). Ремонт шатунно-поршневой группы. Смена вкладышей шатунных и коренных подшипников. Ремонт газораспределительного механизма. Ремонт и замена приборов системы охлаждения, смазки и питания. Сборка двигателя.

Ремонт приборов электрооборудования. Выполнение операций разборки и сборки приборов электрооборудования, проверка состояния оборудования, регулировка и замена изношенных деталей, ремонт электропроводки.

Ремонт трансмиссии. Выполнение операций по снятию с автомобиля, разборке, сборке, ремонту и регулировке элементов трансмиссии: сцепления, коробки передач, раздаточной коробки, привода управления коробками, карданной передачи, заднего моста.

Ремонт переднего моста. Разборка моста. Ремонт рессор и амортизаторов. Разборка передней независимой подвески, ремонт и замена изношенных деталей.

Сборка моста. Регулировка подшипников ступиц колес, углов поворота колес.

Ремонт рулевого механизма. Разборка рулевого механизма. Ремонт рулевых тяг. Сборка и регулировка рулевого механизма.

Ремонт тормозной системы. Разборка стояночной тормозной системы, привода и механизмов рабочей тормозной системы. Замена изношенных накладок и деталей. Сборка, регулировка, испытание и проверка тормозных систем.

Ремонт кузова и дополнительного оборудования. Разборка, ремонт деталей агрегатов дополнительного оборудования автомобиля (лебедки, гидравлического подъемника, седельных установок и др.). Ремонт платформы, кабины и кузова. Снятие и установка глушителя. Ремонт отопителя кабины, устройства для обмыва ветрового стекла. Сборка и регулировка, установка агрегатов дополнительного оборудования на автомобиле.

## **Тема 6. Выполнение работ по сборке автомобиля**

Организация рабочего места и безопасность труда при сборке автомобиля.

Установка рессор, тормозных систем, топливного бака, переднего и заднего мостов, двигателя, коробки передач, раздаточной коробки, карданной передачи, рулевого управления, редуктора, кабины, кузова и электрооборудования на раму автомобиля.

Заправка автомобиля маслом и водой.

Проверка действия узлов, механизмов и приборов. Сдача автомобиля.

## **Тема 7. Выполнение работ по техническому обслуживанию автомобилей**

Организация рабочего места и безопасность труда при техническом обслуживании автомобилей.

Ежедневное техническое обслуживание (ЕО). Выполнение уборочно-моечных работ. Выполнение смазочных и заправочных работ. Выполнение контрольно-смотровых работ.

Первое техническое обслуживание (ТО-1). Выполнение уборочно-моечных, смазочных, заправочных и проверочных работ согласно перечню по ежедневному техническому обслуживанию автомобилей и дополнительное.

Выполнение смазочных, заправочных и крепежных работ агрегатов, узлов и систем автомобилей при проведении первого технического обслуживания.

Второе техническое обслуживание (ТО-2). Выполнение уборочно-моечных, смазочных, заправочных, проверочных, крепежных и регулировочных работ согласно перечня при проведении первого технического обслуживания и дополнительного комплекса работ по техническому обслуживанию механизмов автомобиля при проведении второго технического обслуживания.

## **Тема 8. Самостоятельное выполнение работ слесаря по ремонту автомобилей 2-го разряда**

выполнение в составе бригады работ сложностью 2-го разряда по ремонту и техническому обслуживанию автомобилей при строгом соблюдении технических требований на выполняемые работы.

### Примерный перечень учебно-производственных работ

1. Автомобили — снятие и установка колес, дверей, брызговиков, подножек, буферов, хомутиков, кронштейнов бортов, крыльев грузовых автомобилей, буксирных крюков, номерных знаков.

2. Картеры, колеса — проверка, крепление.

3. Клапаны — разборка направляющих.

4. Кронштейны, хомутики — изготовление.

5. Механизмы самосвальные — снятие.

6. Насосы водяные, вентиляторы, компрессоры — снятие, установка.

7. Плафоны, фонари задние, катушки зажигания, свечи, сигналы звуковые — снятие и установка.

8. Приборы и агрегаты электрооборудования — проверка, крепление при техническом обслуживании.

9. Провода — замена, пайка, изоляция.

10. Прокладки — изготовление.

11. Рессоры — смазка листов рессор с их разгрузкой.

12. Свечи, прерыватели — распределители — зачистка контактов.

13. Фильтры воздушные, масляные тонкой и грубой очистки — разборка, ремонт, сборка.

14. Двигатели, задние мосты, коробки передач и передние мосты — разборка.

## **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ**

### **БИЛЕТ № 1.**

1. Классификация автомобилей по назначению и виду применяемого топлива. Общее устройство автомобиля, назначение, принцип работы карбюраторного и дизельного двигателей. Основные механизмы и системы двигателей, их назначение. «Мертвые» точки, ход поршня, объем камеры сгорания, степень сжатия, литраж двигателей.

2. Основные понятия о гигиене труда. Понятие об утомлении. Значение рационального режима труда и отдыха. Значение правильной рабочей позы. Режим рабочего дня. Гигиенические требования к рабочей одежде, уход за ней и правила ее хранения. Санитарные требования к рабочим помещениям. Значение правильного освещения помещения и рабочих мест; требования к освещению. Необходимость вентиляции производственных помещений. Виды вентиляции.

### **БИЛЕТ № 2.**

1. Рабочий цикл карбюраторного и дизельного двигателей. Такты цикла и их характеристики. Понятие о мощности. Краткая техническая характеристика изучаемых двигателей. Крепление двигателей на машинах.

2. Разметка. Построение замкнутых контуров, образованных отрезками прямых линий, окружностей и радиусных кривых. Разметка осевых линий. Разметка контуров деталей. Заточка и заправка разметочных инструментов.

### **БИЛЕТ № 3.**

1. Назначение, устройство и принцип действия кривошипно-шатунного механизма. Блок цилиндров, коленчатый вал, шатун, поршня, кольца поршневого пальца, шатунного и коренного подшипника, маховик. Возможные преждевременные износы и эксплуатационные неисправности деталей кривошипно-шатунного механизма.

2. Виды слесарных работ и их назначение. Рабочее место слесаря. Оснащение рабочего места слесаря. Рабочий и контрольно-измерительный инструмент слесаря, хранение его и уход за ним.

### **БИЛЕТ № 4.**

1. Назначение, устройство и принцип действия газораспределительного механизма: распределительные шестерни, распределительный вал, толкатели, клапаны пружины. Возможные преждевременные износы и эксплуатационные неисправности деталей газораспределительного механизма.

2. Основные операции технологического процесса слесарной обработки (разметка, правка, рубка, гибка, резка, опилование, сверление, нарезание резьбы). Их характеристики.

### **БИЛЕТ № 5.**

1. Охлаждение двигателя. Назначение, принцип действия и устройство системы охлаждения. Приборы системы охлаждения: радиатор, вентилятор, водяной насос, шланги, патрубки, термостат и др. Возможные преждевременные износы деталей двигателя и эксплуатационные неисправности системы охлаждения, как следствие неправильного технического обслуживания системы охлаждения.

2. Основные операции технологического процесса слесарной обработки (шабрение, притирка и доводка, паяние и лужение, соединение склеиванием и др.). Их характеристики.

#### **БИЛЕТ № 6.**

1. Смазка двигателя. Необходимость смазки деталей двигателя. Требования к автомобильным маслам и смазкам; сорта масел и смазок и их применение. Принцип действия системы смазки двигателя. Приборы системы смазок, их назначение и устройство. Возможные преждевременные износы деталей двигателя и эксплуатационные неисправности системы смазки, как следствие неправильного технического обслуживания системы смазки. Смазка автомобилей. Назначение и периодичность смазки механизмов автомобиля. Карта смазки. Смена и добавление масел и смазок.

2. Слесарно-сборочные работы. Общие сведения о сборке. Технологический процесс. Понятие: деталь, сборочная единица, узел, блок, изделие. Сборочная база. Основные операции при выполнении слесарно-сборочных работ. Место и примеры слесарно-сборочных работ при выполнении технического обслуживания и ремонта автомобилей.

#### **БИЛЕТ № 7.**

1. Система питания карбюраторного двигателя. Общая схема питания карбюраторного двигателя. Принцип действия и устройство карбюратора. Регулировка карбюратора на малые обороты холостого хода. Возможные преждевременные износы двигателя, как следствие неправильного технического обслуживания системы питания.

2. Понятие о неизбежных погрешностях при изготовлении деталей и сборке изделий. Основные понятия взаимозаменяемости. Понятие о размерах, отклонениях и допусках. Ознакомление с таблицей предельных отклонений. Шероховатость поверхностей: параметры, обозначения.

#### **БИЛЕТ № 8.**

1. Система питания карбюраторного двигателя. Подача топлива к карбюратору. Топливные и воздушные фильтры. Возможные преждевременные неисправности системы питания, как следствие неправильного технического обслуживания системы питания.

2. Понятие об измерениях и контроле. Виды измерительных и проверочных инструментов, их устройство и правила пользования. Безопасность труда при выполнении слесарно-сборочных работ.

#### **БИЛЕТ № 9.**

1. Система питания дизельного двигателя. Назначение, общее устройство и работа системы питания дизельного двигателя топливом. Назначение, размещение, устройство и работа топливного насоса высокого давления, форсунки топливоподкачивающих насосов, фильтров, топливных баков, топливомеров, кранов привода управления подачей топлива. Регулировка привода. Неисправности системы питания, их признаки, причины, способы обнаружения и устранения.

2. Понятие о технологическом процессе. Основные требования к техноло-



гическим процессам обработки. Порядок разработки технологических процессов слесарной обработки. Изучение чертежа. Определение размеров заготовки или подбор заготовки. Выбор базирующих поверхностей и методов обработки.

#### **БИЛЕТ № 10.**

1. Система питания дизельного двигателя. Назначение, устройство и работа, регулятора частоты вращения коленчатого вала двигателя, автоматической муфты опережения впрыска топлива, форсунки, топливоподкачивающих насосов, фильтров, кранов привода управления подачей топлива. Регулировка привода. Неисправности системы питания, их признаки, причины, способы обнаружения и устранения.

2. Определение последовательности обработки. Замена ручной обработки на станках. Выбор режущего, измерительного и проверочного инструмента, приспособлений, режимов обработки. Определение межоперационных припусков на основные слесарные операции и допуски на промежуточные размеры.

#### **БИЛЕТ № 11.**

1. Электрооборудование автомобиля. Назначение и устройство аккумуляторов. Соединение аккумуляторов в батареи. Назначение и устройство генераторов. Понятие о назначении и включении реле-регулятора. Принципиальная схема системы батарейного зажигания. Назначение и принцип действия стартера. Расположение других приборов электрооборудования автомобиля и общие понятия об их назначении. Бесконтактные системы зажигания.

2. Инструмент и приспособления, повышающие точность и производительность обработки. Значение сокращения вспомогательного времени на установку и снятие детали, инструмента и т.д. Значение стандартизованных и нормализованных деталей и инструмента для выполнения процесса слесарной обработки различных деталей.

#### **БИЛЕТ № 12.**

1. Электрооборудование автомобиля. Назначение, принцип действия, расположение и соединение катушки зажигания, прерывателя-распределителя, конденсатора, выключателя зажигания, свечей зажигания. Установка зажигания. Расположение других приборов электрооборудования автомобиля и общие понятия об их назначении. Бесконтактные системы зажигания.

2. Детали машин. Классификация деталей машин. Оси, валы и их элементы. Опоры осей, валов. Основные типы подшипников скольжения и качения. Общее понятие о муфтах. Глухие, сцепные и подвижные типы муфт.

#### **БИЛЕТ № 13.**

1. Трансмиссия. Назначение, общее устройство и взаимодействие механизмов трансмиссии. Сцепление, коробка передач, раздаточная коробка, карданная передача, главная передача, дифференциал полуосей. Регулирующие приспособления механизмов трансмиссии. Возможные преждевременные износы и нарушения работы механизмов трансмиссии как следствие неправильного их технического обслуживания.

2. Резьбовые соединения. Крепежные соединения, их профили. Детали крепежных соединений: болты, винты, гайки, шайбы, замки. Шпоночные со-

единения, их типы. Шлицевые соединения.

**БИЛЕТ № 14.**

1. Рулевое управление. Назначение, устройство и взаимодействие деталей рулевого управления. Регулирующие приспособления в рулевом механизме. Возможные преждевременные износы деталей рулевого управления, как следствие неправильного их технического обслуживания.

2. Неразъемные соединения. Классификация заклепочных соединений. Общие понятия о сварных соединениях. Типы сварных швов. Соединения, собираемые с гарантированным натягом. Пружины. Классификация пружин.

**БИЛЕТ № 15.**

1. Тормоза. Принцип действия и устройство ножного и ручного тормозов. Схема устройства тормозных приводов: механического, гидравлического, пневматического. Схема привода тормозного механизма по контурам. Назначение каждого контура, аппаратов контуров. Работа тормозной системы на различных режимах торможения. Техническое обслуживание. Неисправности тормозной системы, их причины, способы обнаружения и устранения. Схема и устройство гидропневматического тормозного привода.

2. Основные сведения о механизмах и машинах. Понятие о механизмах. Кинематические схемы. Понятие о машине. Классификация машин по характеру рабочего процесса. Определение коэффициента полезного действия некоторых типов механизмов.

**БИЛЕТ № 16.**

1. Ходовая часть. Передняя ось и ее детали; развал и сходжение колес. Колеса и шины; их назначение и устройство. Рессоры и их крепление. Устройство и принцип действия амортизаторов. Буксирные приспособления. Возможные преждевременные износы и нарушения работы механизмов и деталей ходовой части, как следствие неправильного их технического обслуживания.

2. Общее понятие о передачах между валами. Передаточное отношение и передаточное число. Передача гибкой связью. Передача парой шкивов.

**БИЛЕТ № 17.**

1. Кузова. Устройство кузова грузовых, легковых автомобилей и автобусов. Пожарная безопасность. Пожарная сигнализация. Причины загорания и меры по их устранению. Правила пользования огнетушителями. Правила поведения при возникновении загорания. Правила пользования электроинструментом, нагревательными приборами. Правила пользования электрооборудованием станков. Защитное заземление оборудования.

2. Общее понятие о передачах между валами. Фрикционные, зубчатые, червячные, ременные и цепные передачи, их характеристика и применение. Ознакомление с зацеплением Новикова.

**БИЛЕТ № 18.**

1. Назначение планово-предупредительной системы технического обслуживания автомобилей. Ознакомление с положением о техническом обслуживании и ремонте подвижного состава автомобильного транспорта.

2. Механизмы, преобразующие движение: реечный, винтовой, кривошип-

но-шатунный, эксцентриковый и кулачковый механизмы. Механизмы для бесступенчатого регулирования частоты вращения.

#### **БИЛЕТ № 19.**

1. Виды и периодичность технического обслуживания и текущего ремонта автомобилей. Посты технического обслуживания. Тупиковый, поточный и агрегатно-участковый виды технического обслуживания. Оборудование постов для технического обслуживания и текущего ремонта автомобилей, их назначение, устройство и правила пользования ими. Контрольный осмотр, акт технического состояния автомобиля; назначение, содержание.

2. Деформация тел под действием внешних сил. Основные виды деформации: растяжение, сжатие, сдвиг, кручение, изгиб. Упругая и пластическая деформация, условия их возникновения.

#### **БИЛЕТ № 20.**

1. Организация службы безопасности труда на предприятии. Типовая инструкция по безопасности труда. Инструктаж по безопасности труда. Правила безопасности труда при выполнении слесарно-сборочных и ремонтных работ. Ознакомление с причинами и видами травматизма. Меры предупреждения травматизма.

2. Деформация тел под действием внутренних сил. Напряжение как мера интенсивности внутренних сил в теле. Методы определения внутренних сил и напряжений. Условия безопасной работы деталей и конструкций.

### **V. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

В результате освоения программы обучающиеся должны **знать**:

- 1) основные сведения об устройстве автомобилей;
- 2) порядок сборки простых узлов;
- 3) приемы и способы разделки, сращивания, изоляции и пайки электропроводов;
- 4) основные виды электротехнических и изоляционных материалов, их свойства и назначение;
- 6) объем первого и второго технического обслуживания;
- 7) назначение и правила применения наиболее распространенных универсальных и специальных приспособлений и средней сложности контрольно-измерительного инструмента;
- 8) основные механические свойства обрабатываемых материалов;
- 9) назначение и применение охлаждающих и тормозных жидкостей, масел и топлива;
- 10) правила применения пневмо- и электроинструмента;
- 11) основные сведения о допусках и посадках, качествах (классах точности) и параметрах шероховатости (классах чистоты обработки);
- 12) основные сведения по электротехнике и технологии металлов в объеме выполненной работы.
- 13) Инструкции и требования охраны труда, в том числе на рабочем месте

В результате освоения программы обучающиеся должны **уметь**:

- 1) разбирать грузовые автомобили, кроме специальных и дизельных, легковых автомобилей, автобусов длиной до 9,5 м;
- 2) ремонтировать, собирать простые соединения и узлы автомобилей;
- 3) снимать и устанавливать несложную осветительную арматуру;
- 4) разделявать, сращивать, изолировать и паять провода;
- 5) выполнять крепежные работы при первом и втором техническом обслуживании, устранять выявленные мелкие неисправности;
- 6) выполнять слесарную обработку деталей по 12-14-му квалитетам (5-7-му классам точности) с применением приспособлений, слесарного и контрольно-измерительного инструмента;
- 7) выполнять работы средней сложности по ремонту и сборке автомобилей под руководством слесаря более высокой квалификации.

- 1) устройство и назначение узлов, агрегатов и приборов средней сложности;
- 2) правила сборки автомобилей, ремонта деталей, узлов, агрегатов и приборов;
- 3) основные приемы разборки, сборки, снятия и установки приборов и агрегатов, электрооборудования;
- 4) ответственные регулировочные и крепежные работы;
- 5) типичные неисправности системы электрооборудования, способы их обнаружения и устранения;
- 6) назначение и основные свойства материалов, применяемых при ремонте электрооборудования;
- 7) основные свойства металлов;
- 8) назначение термообработки деталей;
- 9) устройство универсальных и специальных приспособлений и средней сложности контрольно-измерительных инструментов;
- 10) допуски и посадки, квалитеты (классы точности) и параметры шероховатости (классы чистоты обработки).

В результате освоения программы обучающиеся должны **получить навыки и (или) приобрести опыт деятельности**: выполнение работ по техническому обслуживанию и ремонту автомобилей.

## VI. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

6.1. Организационно-педагогические условия реализации программы обеспечивают реализацию программы в полном объеме, соответствие качества подготовки обучающихся установленным требованиям, соответствие применяемых форм, средств, методов обучения и воспитания возрастным, психофизическим особенностям, склонностям, способностям, интересам и потребностям обучающихся.

Форма получения образования: в образовательной организации

Форма обучения: очная

Наполняемость учебной группы не превышает 25 человек.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий, практического обучения составляет 1 академический час (45 минут).

Максимальная учебная нагрузка в неделю при реализуемой форме обучения не превышает 25 часов.

6.2. Педагогические работники, реализующие программу профессионального обучения, в том числе преподаватели учебных предметов, мастера производственного обучения, удовлетворяют квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках по соответствующим должностям и (или) профессиональных стандартах.

6.3. Информационно-методические условия реализации программы:

учебный план;

календарный учебный график;

рабочие программы учебных предметов;

методические материалы и разработки;

расписание занятий.

6.4. Материально-технические условия реализации программы.

Перечень учебного оборудования

*Кабинеты:*

Устройства и технического обслуживания автомобилей

*Лаборатории:*

Диагностики и ремонта двигателя, систем и механизмов автомобиля

*Мастерские:*

Слесарная, слесарно-механическая

*Тренажеры, тренажерные комплексы*

Учебные автомобили

*Залы:*

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

Минимально необходимый для реализации ППО перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

*Оснащение лабораторий*

Лаборатория «Диагностики и ремонта двигателя, систем и механизмов автомобиля»

рабочее место преподавателя,

рабочие места обучающихся,

комплект деталей электрооборудования автомобилей и световой сигнализации,

приборы, инструменты и приспособления,

демонстрационные комплексы «Электрооборудование автомобилей»,

плакаты по темам лабораторно-практических занятий,

стенд «Диагностика электрических систем автомобиля»,

стенд «Диагностика электронных систем автомобиля»,  
осциллограф,  
мультиметр,  
комплект расходных материалов.

#### *Оснащение мастерских*

##### 1. Мастерская «Слесарная, слесарно-механическая»

верстаки с тисками (по количеству рабочих мест),  
наборы слесарного инструмента,  
наборы измерительных инструментов,  
расходные материалы,  
отрезной инструмент,  
станки: токарный, сверлильный, заточной,

подъемник,

инструментальная тележка с набором инструмента (гайковерт пневматический, набор торцевых головок, набор накидных/рожковых ключей, набор отверток, набор шестигранников, динамометрические ключи, молоток, набор выколоток, плоскогубцы, кусачки),

переносная лампа,

набор контрольно-измерительного инструмента; (прибор для регулировки света фар, компрессометр, прибор для измерения давления масла, прибор для измерения давления в топливной системе, штангенциркуль, микрометр, нутромер, набор щупов),

верстаки с тисками,

стенд для регулировки углов установки колес,

пневмолиния (шланги с быстросъемным соединением),

компрессор,

подкатной домкрат

#### *Учебно-методическое и информационное обеспечение программы*

##### Основные источники

1. Карагодин В.И. Ремонт автомобилей и двигателей. СПО/ В. И. Карагодин. – М: ОИЦ «Академия», 2015 – 495с.;

2. Кузнецов, А.С. Слесарь по ремонту автомобилей (моторист). НПО/ А.С. Кузнецов. — М: ИЦ Академия, 2014. —304 с.;

3. Пузанков, А. Г. Автомобили. Устройство и техническое обслуживание: учебник для СПО/ А. Г. Пузанков. - М: ИЦ «Академия», 2015. -640с.;

4. Покровский, Б.С. Основы слесарного дела/ Б.С. Покровский. - М.: ИЦ «Академия», 2014. -320с.

5. Кузнецов, А.С. Техническое обслуживание и ремонт автомобиля, учебник в двух частях. — М: ИЦ Академия, 2015.

##### Дополнительные источники

1. Гибовский Г.Б., Митрохин В.П., Останин Д.К. Техническое обслуживание и ремонт автотранспорта, методическое пособие по преподаванию профессионального модуля - М: ИЦ «Академия», 2015- 235 с.;

2. Заплатин В.Н. Справочное пособие по материаловедению М.:Издательский центр «Академия»,2014.;

3. Финогенова Т.Г., Митронин В.П. Эксплуатация, техническое обслуживание и ремонт автомобиля, контрольные материалы – М: ИЦ «Академия», 2010.

4. Немцов, М.В. Электротехника и электроника: учебник/ М.В. Немцов, М.Л. Немцова, – М.: Издательство Академия, 2013. – 480 с.

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. <http://www.loveybooks.info/avtomobilya.html>. Учебные пособия по устройству обслуживанию и ремонту автомобилей

2. <http://www.nashyavto.ru>. Техническое обслуживание автомобилей. Автосервис.

3. <http://www.niva-faq.msk.ru>. Устройство автомобилей.

4. <http://www.vaz-autos.ru>. Ремонт автомобилей.

5. [http://avto-barmashova.ru/organizazia\\_STO.ru](http://avto-barmashova.ru/organizazia_STO.ru). Фирменный автосервис.

6. <http://auto.mail.ru>. Технические характеристики автомобилей.

7. <http://www.bibliotekar.ru/slesar/21.htm>. Слесарное дело и технические измерения.

8. <http://www.avto1001.info.ru>. Устройство, обслуживание и ремонт автомобилей.

9. <http://www.zr.ru>. Ежемесячный журнал «За рулем»

## **VII СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

При освоении программы профессионального обучения оценка квалификации проводится в рамках промежуточной и итоговой аттестации. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся по профессии 18511 Слесарь по ремонту автомобилей устанавливаются организацией, осуществляющей образовательную деятельность, самостоятельно.

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой профессионального обучения. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Итоговая аттестация должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по профессии. Для итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа итоговой аттестации и фонды оценочных средств. Содержание заданий квалификационного экзамена должно соответствовать результатам освоения всех профессиональных модулей, входящих в образовательную программу. Аtte-

стационарной комиссией проводится оценка освоенных обучающимися знаний, умений, навыков в соответствии с образовательной программой и согласованными с работодателем критериями.

Формы проведения промежуточной аттестации

Контроль знаний студентов осуществляется ступенчато: вводный контроль, текущий контроль, промежуточный контроль, итоговая аттестация.

Вводный контроль осуществляется с целью определения уровня подготовки обучающихся к освоению профессиональной программы.

Текущий контроль осуществляется преподавателями и мастерами производственного обучения на протяжении всего учебного года. Цель текущего контроля - проверить степень и качество усвоения изучаемого материала, определить необходимость введения изменений в содержание и методы обучения. В процессе учебного контроля оценивается самостоятельная работа обучающихся над изучаемым материалом: полнота выполнения заданий, уровень усвоения учебного материала и пр. Форма проведения текущего контроля - устная или письменная.

Промежуточный контроль может проводиться в виде зачетов, дифференцированных зачетов, контрольных, практических работ, экзамена.

Цель промежуточного контроля - аттестация обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям Профессионального стандарта «Автомеханик», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 25 декабря 2014 г. №1150Н. Конкретные формы промежуточного контроля по профессиональным модулям разрабатываются преподавателями самостоятельно, рассматриваются на заседаниях ПЦК, утверждаются на Методическом совете и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Оценка качества подготовки обучающихся должна осуществляться в двух направлениях: оценка уровня освоения профессионального модуля и оценка компетенций обучающихся.

Профессиональная подготовка завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний. Лица, получившие по итогам промежуточной аттестации неудовлетворительную оценку, к сдаче квалификационного экзамена не допускаются.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Промежуточная аттестация и проверка теоретических знаний при проведении квалификационного экзамена проводятся с использованием материалов, утверждаемых руководителем профессиональной образовательной организации / заместителем руководителя по учебно-методической работе.

Результаты квалификационного экзамена оформляются протоколом. По результатам квалификационного экзамена выдается свидетельство о профессии рабочего.

Индивидуальный учет результатов освоения обучающимися образовательных программ, а также хранение в архивах информации об этих результа-



тах, осуществляются на бумажных и электронных носителях.