



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,

Н.Ф. Волобуева, С.В. Богданова

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩИЕ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ШКОЛЬНИКОВ

Краевой инновационной площадки
ГБПОУ КК СЭТ «Город Мастеров»



Славянск-на-Кубани, 2021 г.

УДК 371
ББК 74.40

Черных, Т.А. Дополнительные общеразвивающие программы для школьников Краевой инновационной площадки ГБПОУ КК СЭТ «Город Мастеров»: сборник дополнительных общеразвивающих программ для школьников / Т.А. Черных, В.Я. Агабекова, В.В. Сушкова, Ю.А. Сергиенко, Н.Ф. Волобуева, С.В. Богданова – Славянск-на-Кубани, 2021. – 78 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

Сборник содержит дополнительные общеразвивающие программы для школьников, разработанные для реализации мероприятий 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 дополнительных общеразвивающих программ
для школьников
Краевой инновационной площадки
ГБПОУ КК СЭТ «Город Мастеров»

В данном издании собраны дополнительные общеразвивающие программы для школьников, 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.

Модель организации профориентационной работы КИП «Город Мастеров» позволяет от знакомства с профессиями (для школьников 4-8 классов) в рамках внеурочной и кружковой деятельности перейти через предпрофильную подготовку школьников 9 классов к профильному обучению учащихся 10-11 общеобразовательных классов в рамках ФГОС среднего общего образования. Постепенное расширение профессиональных навыков по пяти основным профессиям, реализуемым в ГБПОУ КК СЭТ, достигается проведением практико-ориентированных занятий в рамках разработанных программ объемом подготовки от 2 до 72 часов и более.

Аккумулированный 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. Дополнительная общеразвивающая программа для школьников «Основы кулинарии» (8 часов)	5
2. Дополнительная общеразвивающая программа для школьников «Основы кулинарии» (18 часов)	10
3. Дополнительная общеразвивающая программа для школьников «Основы кулинарии» (72 часа)	18
4. Дополнительная общеразвивающая программа для школьников «Официант» (8 часов)	29
5. Дополнительная общеразвивающая программа для школьников «Официант-бармен» (18 часов)	32
6. Дополнительная общеразвивающая программа для школьников «Электромонтер» (8 часов)	36
7. Дополнительная общеразвивающая программа для школьников «Электромонтер» (18 часов)	41
8. Дополнительная общеразвивающая программа для школьников «Устройство автомобиля» (8 часов)	47
9. Дополнительная общеразвивающая программа для школьников «Устройство автомобиля» (18 часов)	53
10. Дополнительная общеразвивающая программа для школьников «Диагностика автомобилей» (72 часа)	59
11. Дополнительная общеразвивающая программа для школьников «Основы малярных работ» (8 часов)	68
12. Дополнительная общеразвивающая программа для школьников «Основы малярных работ» (18 часов)	73

Введение

В данном методическом пособии собраны дополнительные общеразвивающие программы для школьников, разработанные для реализации мероприятий 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).

Модель организации профориентационной работы «Город Мастеров», разработанная в рамках Краевой инновационной площадки, стала основой ее деятельности.



Модель КИП «Город мастеров»

Модель позволяет от знакомства с профессиями (для школьников 4-8 классов) в рамках внеурочной и кружковой деятельности перейти через предпрофильную подготовку школьников 9 классов к профильному обучению учащихся 10-11 универсальных классов в рамках ФГОС среднего общего образования. В модели (см. рисунок) постепенное расширение профессиональных навыков по основным профессиям, реализуемым в нашем техникуме, от центра к краям каждого сегмента круга за счет проведения практико-ориентированных занятий в рамках разработанных программ объемом подготовки от 2 до 72 часов и более.

Программы дополнительных общеразвивающих программ для школьников, представленные в данном сборнике, предназначены для реализации модели «Город Мастеров».

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.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
(для школьников)
Основы кулинарии
(8 часов)

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеразвивающая программа «Основы кулинарии» предназначена для реализации одного из мероприятий Краевой инновационной площадки на базе ГБПОУ КК «Славянский электротехнологический техникум» «Досуговая профориентационная площадка для школьников «Город мастеров» (приказ от 25.12.2017 № 5445 Министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края).

В контексте программы Краевой инновационной площадки программа курса нацелена на выполнение задач:

- оказание эффективной помощи по профессиональному самоопределению школьникам;
- мотивация к профессиональной деятельности, формирование интереса к профессиям среднего профессионального образования, востребованным на рынке труда Краснодарского края;
- обеспечение преемственности и интеграции в **движение Worldskills**, программу ранней профориентации, основ профессиональной подготовки и состязаний школьников в профессиональном мастерстве;
- информирование потребителей образовательных услуг и заинтересованных лиц о деятельности и предлагаемых услугах в учреждениях СПО

Дополнительная общеразвивающая программа «Основы кулинарии» разработана с учётом требований Профессионального стандарта «Повар, кондитер».

Курс обучения включает также учебный материал, направленный на формирование основ профессиональных знаний и умений в пределах раздела «Приготовление блюд из овощей и грибов».

Основная цель дополнительной общеразвивающей программы «Основы кулинарии» - обучение детей направленное на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности, по профессии Повар, кондитер.

Основные задачи дополнительной общеразвивающей программы «Основы кулинарии»:

- знакомство и мотивация к профессиональной деятельности, формирование интереса к профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, востребованной на рынке труда Краснодарского края;
- формирование основ знаний у учащихся о кулинарии, кулинарных терминах, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- формирования основ знаний и умений учащихся в технологии обработки сырья и приготовления различных блюд.

В результате освоения курса «Основы кулинарии» обучающиеся должны знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии;
- основы гигиены и санитарии в пищевом производстве;
- основы физиологии питания;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
- основы технологии обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов;

В результате освоения курса «Основы кулинарии» обучающиеся должны уметь:

- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- осуществлять обработку, подготовку овощей и грибов.

Программа курса включает материал, который вызывает познавательный интерес учащихся к традициям здорового питания, технологиям обработки продуктов, грамотному приготовлению блюд.

Основными формами и методами обучения являются практические работы. На занятиях практикуется демонстрация учебных фильмов и различных наглядных средств обучения.

В большинстве случаев предусмотрено проведение практических работ. Каждый ученик, независимо от его интеллектуальных и физических возможностей должен овладеть основными способами приготовления блюд из овощей.

Практические работы целесообразно проводить, разделив учащихся на группы. В зависимости от задач занятия и оснащенности кабинета могут использоваться как коллективные, так и индивидуальные формы организации практических работ. Каждый ученик должен овладеть всеми знаниями и умениями. На занятиях следует отводить время для изучения правил техники безопасности.

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной общеразвивающей программы (для школьников)

«Основы кулинарии».

Срок обучения 8 часов

№ п/п	Содержание курса	Количество часов, всего
1	Общие требования к обработке овощей и грибов. Инструктаж по охране труда и технике безопасности в овощном и горячем цехах. Способы тепловой обработки.	2

	Приготовление блюд и гарниров из отваренных и припущенных овощей.	
2	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Приготовление блюд из овощных масс	2
3	Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей	2
4	Приготовление блюд из запеченных овощей и грибов	2
	ВСЕГО	8

3. СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

Тема: Общие требования к обработке овощей и грибов.

Инструктаж по охране труда и технике безопасности в овощном и горячем цехах. Способы тепловой обработки. Приготовление блюд и гарниров из отваренных и припущенных овощей.

Подготовка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка овощей и грибов к производству. Технология приготовления блюд и гарниров из отваренных и припущенных овощей.

Тема: Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Приготовление блюд из овощных масс.

Общие правила, ассортимент, технология приготовления и правила подачи горячих блюд и гарниров из жареных овощей. Общие правила, ассортимент, технология приготовления и правила подачи блюд из овощных масс.

Тема: Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей.

Общие правила, ассортимент, технология приготовления и правила подачи блюд и гарниров из тушеных овощей.

Тема: Приготовление блюд из запеченных овощей и грибов.

Общие правила, ассортимент, технология приготовления и правила подачи блюд из запеченных овощей и грибов.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение курса.

Практико-ориентированные занятия проводятся на базе учебных лабораторий и кабинетов Славянского электротехнологического техникума с использованием оборудования, которым оснащены эти лаборатории, а также расходного материала, специально закупленного для проведения этих занятий.

Учебный кабинет

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;

- экран настенный;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиапроектор;
- наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Лаборатория поваров

1. Шкаф пекарный;
2. Плита газовая;
3. Холодильник;
4. Весы электронные;
5. Миксер;
6. Стол производственный;
7. Стеллаж с посудой;
8. Мойка двухсекционная;
9. Набор кастрюль разной емкости;
10. Набор сковород разного размера и емкости;
11. Миски;
12. Ножи разделочные;
13. Набор салатников;
14. Прихватки кухонные «Варежки»;
15. Халаты белые,
16. Колпаки белые;
17. Доски разделочные;
18. Тарелки разных размеров;
19. Ложки разных размеров;

Расходные материалы: овощи, грибы, масло подсолнечное и другие продукты в соответствии с рецептурой рассматриваемых изделий.

Информационное обеспечение курса «Основы кулинарии»

Основная литература

1. Богатая Л.М. Книга о вкусной и здоровой пище. – М: ВО, АГРОПРОМИЗДАТ, 1988.
2. Голунова Л.Е. Лабзина М.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. С.П.: Профи, 2013г.
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Р.Д. Феникс. - 2014г.
4. Потапова И.И. Калькуляция и учет: Учебное пособие для начального профессионального образования М.: Академия. - 2014 г.
5. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. М.: Академия. - 2011г.

6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. М.: Академия. - 2014г.

Дополнительная литература

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

Электронные издания

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

4. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
(для школьников)
Основы кулинарии
(18 часов)

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеразвивающая программа «Основы кулинарии» предназначена для реализации одного из мероприятий Краевой инновационной площадки на базе ГБПОУ КК «Славянский электротехнологический техникум» «Досуговая профориентационная площадка для школьников «Город мастеров» (приказ от 25.12.2017 № 5445 Министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края).

В контексте программы Краевой инновационной площадки программа курса нацелена на выполнение задач:

- оказание эффективной помощи по профессиональному самоопределению школьникам;
- мотивация к профессиональной деятельности, формирование интереса к профессиям среднего профессионального образования, востребованным на рынке труда Краснодарского края;
- обеспечение преемственности и интеграции **в движение Worldskills**, программу ранней профориентации, основ профессиональной подготовки и состязаний школьников в профессиональном мастерстве;
- информирование потребителей образовательных услуг и заинтересованных лиц о деятельности и предлагаемых услугах в учреждениях СПО

Дополнительная общеразвивающая программа «Основы кулинарии» разработана с учётом требований Профессионального стандарта «Повар, кондитер».

Структурирование учебного материала по программе осуществляется с учетом формирования основ знаний по профессии Повар, кондитер: Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, Техническое оснащение и организация рабочего места, Охрана труда.

Курс обучения включает также учебный материал, направленный на формирование основ профессиональных знаний и умений по разделам: Приготовление блюд из овощей и грибов, Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, Приготовление сладких блюд и напитков, Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Основная цель дополнительной общеразвивающей программы «Основы кулинарии» - обучение детей направленное на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности, по профессии Повар, кондитер.

Основные задачи дополнительной общеразвивающей программы «Основы кулинарии»:

- знакомство и мотивация к профессиональной деятельности, формирование интереса к профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, востребованной на рынке труда Краснодарского края;

- формирование основ знаний у учащихся о кулинарии, кулинарных терминах, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве;

- формирования основ знаний и умений учащихся в технологии обработки сырья и приготовления различных блюд.

В результате освоения курса «Основы кулинарии» обучающиеся должны знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии;

- основы гигиены и санитарии в пищевом производстве;

- основы физиологии питания и товароведения;

- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;

- основы технологии обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов;

- основы технологии обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из яиц, творога, теста;

- основы технология приготовления и оформления холодных блюдаи закусок;

- основы технологии приготовления сладких блюд и напитков;

- основы технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

В результате освоения курса «Основы кулинарии» обучающиеся должны уметь:

- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов;

- осуществлять приготовление, творческое оформление блюд из овощей и грибов;

- осуществлять приготовление, творческое оформление блюд и гарниров из яиц, творога, теста;

- осуществлять приготовление, творческое оформление холодных блюд и закусок;

- осуществлять приготовление, творческое оформление сладких блюд и напитков;

- осуществлять приготовление, творческое оформление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Программа курса включает материал, который вызывает познавательный

интерес учащихся к традициям здорового питания, технологиям обработки продуктов, грамотному приготовлению блюд.

Материал курса расположен по принципу усложнения и увеличения объема сведений. Основными формами и методами обучения являются практические работы, беседы, лекции, сюжетно-ролевые игры. На занятиях практикуется демонстрация учебных фильмов и различных наглядных средств обучения.

В большинстве тем предусмотрено проведение практических работ. Каждый ученик, независимо от его интеллектуальных и физических возможностей должен овладеть основными способами приготовления пищи.

Практические работы целесообразно проводить, разделив учащихся на группы. В зависимости от задач занятия и оснащенности кабинета могут использоваться как коллективные, так и индивидуальные формы организации практических работ. Каждый ученик должен овладеть всеми знаниями и умениями. На занятиях следует отводить время для изучения правил техники безопасности.

Заканчивается учебный курс итоговым испытанием, по результатам которого обучающимся выдается документ об освоении программы «Основы кулинарии».

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной общеразвивающей программы (для школьников)

«Основы кулинарии»

Срок обучения 18 часов

№ п/п	Содержание курса	Количество часов, всего
1	Общие требования к обработке продуктов. Способы тепловой обработки. Инструктаж по охране труда и технике безопасности в овощном, горячем и холодном цехах.	2
2	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	2
3	Приготовление блюд из яиц и творога	2
4	Приготовление салатов, бутербродов	2
5	Приготовление напитков и сладких блюд	2
6	Приготовление бездрожжевого (пресного) теста и изделий из него.	2
7	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	2
8	Приготовление песочного теста и изделий из него	2
9	Дифференцированный зачет	2

3. СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

Тема Общие требования к обработке продуктов. Способы тепловой обработки.

Санитария и гигиена при работе с продуктами на кухне. Общие сведения об оборудовании для обработки овощей, приготовления теста и полуфабрикатов, нарезание хлеба и гасатрономических продуктов. Требования к тепловой обработке продуктов. Инструктаж по охране труда и технике безопасности в овощном, горячем и холодном цехах.

Тема Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов

Подготовка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка овощей и грибов к производству. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.

Тема Приготовление блюд из яиц и творога.

Подготовка и оценка качества яичного и молочного сырья. Приготовление блюд из яиц и творога. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога. Обработка сырья и приготовления блюд и гарниров из яиц, творога.

Тема Приготовление салатов, бутербродов.

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, холодных блюд, закусок. Приготовление и оформление салатов, бутербродов, холодных закусок.

Тема Приготовление напитков и сладких блюд.

Характеристика процессов приготовления и хранения холодных и горячих десертов, напитков. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению холодных и горячих десертов, напитков. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов. Приготовление холодных и горячих напитков.

Тема Приготовление бездрожжевого теста (пресного) и изделий из него.

Характеристика процессов приготовления и оформления мучных блюд и изделий. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению мучных блюд. Виды, классификация и ассортимент мучных блюд. Приготовление бездрожжевого теста для пельменей, вареников, блинчиков. Приготовление блюд и изделий из бездрожжевого (пресного) теста.

Тема Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.

Характеристика процессов приготовления и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению мучных изделий. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов. Приготовление дрожжевого

теста для мучных изделий. Приготовление мучных изделий из дрожжевого теста.

Тема Приготовление песочного теста и изделий из него.

Характеристика процессов приготовления и оформления кондитерских изделий из песочного теста. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению кондитерских изделий. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов. Приготовление песочного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста. Приготовление мучных и кондитерских изделий из песочного теста разнообразного ассортимента.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение курса.

Практико-ориентированные занятия проводятся на базе учебных лабораторий и кабинетов Славянского электротехнологического техникума с использованием оборудования, которым оснащены эти лаборатории, а также расходного материала, специально закупленного для проведения этих занятий.

Учебный кабинет

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- экран настенный;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиапроектор;
- наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Лаборатория поваров

1. Шкаф пекарный;
2. Плита газовая;
3. Машина тестомесильная;
4. Холодильник;
5. Весы электронные;
6. Стол производственный;
7. Стеллаж с посудой;
8. Мойка двухсекционная;
9. Миксер Bosch;
10. Набор форм для выпечки;
11. Набор кастрюль разной емкости;
12. Набор сковород разного размера и емкости;
13. Скалки;

14. Миски;
15. Ножи разделочные;
16. Сито;
17. Набор салатников;
18. Прихватки кухонные «Варежки»;
19. Мешки кондитерские;
20. Халаты белые,
21. Колпаки белые;
22. Кисть силиконовая;
23. Доски разделочные;
24. Тарелки разных размеров;
25. Ложки разных размеров;
26. Набор приборов чайных.

Расходные материалы: Мука, сахар, яйца куриные, творог, маргарин сливочный, ванилин, сода хлебная, фрукты, овощи, гастрономические и другие продукты в соответствии с рецептурой рассматриваемых изделий.

Информационное обеспечение курса «Основы кулинарии»

Основная литература

1. Богатая Л.М. Книга о вкусной и здоровой пище. – М: ВО, АГРОПРОМИЗДАТ, 1988.
2. Голунова Л.Е. Лабзина М.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. С.П.: Профи, 2013 г.
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Р.Д. Феникс. - 2014г.
4. Потапова И.И. Калькуляция и учет: Учебное пособие для начального профессионального образования М.: Академия. - 2014 г.
5. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. М.: Академия. -2011г.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. М.: Академия. - 2014г.

Дополнительная литература

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

Электронные издания

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

5. ИТОГОВОЕ ИСПЫТАНИЕ

Итоговое испытание состоит из итоговой практической к работы, которая заключается в приготовлении комплексного обеда.

Тематика и содержание практических квалификационных работ разрабатывается преподавателями профессиональных дисциплин совместно с мастером производственного обучения, рассматривается на заседании учебно-методического объединения, согласовывается с заведующим отделения дополнительного образования, утверждается директором.

Для проведения итоговых практических работ готовятся следующие документы:

- перечень итоговых практических работ;
- наряд на выполнение выпускных итоговых практических работ;
- ведомость результатов выполнения практических итоговых работ.

На основании перечня заданий (тем) итоговых практических работ руководитель в ходе консультаций разъясняются назначение, цели и задачи, структуру, объем работы, принципы разработки и требования к оформлению, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы. Оформляет индивидуальное задание (наряд) на итоговую практическую работу для каждого выпускника и выдает каждому обучающемуся на руки.

При выполнении итоговой практической работы мастер производственного обучения подготавливает необходимое оборудование, рабочие места, материалы, инструменты, приспособления, документацию и обеспечивает соблюдение норм и правил охраны труда.

Итоговая практическая работа выполняется обучающимися в учебно-производственных цехах учреждения в специально отведенное время на ее выполнение (6 часов). Члены комиссии наблюдают за процессом выполнения практической квалификационной работы.

В процессе выполнения обучающиеся демонстрируют освоение одного или нескольких профессиональных модулей (профессиональных компетенций).

Критерии оценки выпускной практической квалификационной работы

Оценка	Показатели оценки результата
5 «отлично»	<p>Обучающийся знает рецептуру, виды, свойства сырья для приготовления кулинарных блюд, назначение и правила работы технологического оборудования, инвентаря, посуды.</p> <p>При выполнении итоговой практической работы уверенно владеет терминологией, процессами и операциями приготовления, правилами подачи и оформления блюд. Обучающийся правильно организует рабочее место; соблюдает правила охраны труда, производственной санитарии.</p>
4 «хорошо»	<p>Обучающийся знает рецептуру, виды, свойства сырья для приготовления кулинарных блюд, назначение и правила работы технологического оборудования, инвентаря, посуды.</p> <p>При выполнении итоговой практической работы уверенно владеет терминологией, процессами и операциями приготовления, правилами подачи и оформления блюд. Обучающийся правильно организует рабочее место; соблюдает правила охраны труда, производственной санитарии.</p>
3 «удовлетворительно»	<p>Обучающийся знает рецептуру, виды, свойства сырья для приготовления кулинарных блюд, назначение и правила работы технологического оборудования, инвентаря, посуды.</p> <p>При выполнении итоговой практической работы владеет терминологией, процессы и операции приготовления выполняет медленно, допускает неаккуратность при подаче и оформлении блюд.</p> <p>Обучающийся организует рабочее место; соблюдает правила охраны труда, производственной санитарии.</p>
2 «неудовлетворительно»	<p>Обучающийся демонстрирует неточное выполнение приемов работы; демонстрирует неумение осуществлять самоконтроль; не соблюдает требования технической и технологической документации; нарушает требования к организации рабочего места; нарушает правила безопасности труда.</p>

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА

Основы кулинарии

(72 часа)

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеразвивающая программа «Основы кулинарии» разработана в рамках мероприятий 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).

Дополнительная общеразвивающая программа «Основы кулинарии» разработана на основе ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер, с учётом требований Профессионального стандарта «Повар, кондитер».

Структурирование учебного материала по программе осуществляю с учетом формирования основ знаний по предметам общепрофессионального цикла профессии 43.01.09: Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, Техническое оснащение и организация рабочего места, Калькуляция и учет в общественном питании, Охрана труда.

Курс обучения включает также учебный материал, направленный на формирование основ профессиональных знаний и умений по профессиональным модулям: Приготовление блюд из овощей и грибов, Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, Приготовление супов и соусов, Приготовление блюд из рыбы, Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, Приготовление сладких блюд и напитков, Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Основная цель дополнительной общеразвивающей программы «Основы кулинарии» - обучение детей направленное на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности, по профессии Повар, кондитер.

Основные задачи дополнительной общеразвивающей программы «Основы кулинарии»:

- знакомство и мотивация к профессиональной деятельности, формирование интереса к профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, востребованной на рынке труда Краснодарского края;
- формирование основ знаний у учащихся о кулинарии, кулинарных терминах, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- формирования основ знаний и умений учащихся в технологии обработки сырья и приготовления различных блюд.

В результате освоения курса «Основы кулинарии» обучающиеся должны знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии;
- основы гигиены и санитарии в пищевом производстве;
- основы физиологии питания и товароведения;
- сущность и основы калькуляции в общественном питании;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
- основы технологии обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов;
- основы технологии обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- основы технологии обработки сырья и приготовления блюд из рыбы;
- основы технологии приготовления супов и соусов;
- основы технологии обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы;
- основы технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- основы технологии приготовления сладких блюд и напитков;
- основы технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

В результате освоения курса «Основы кулинарии» обучающиеся должны уметь:

- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
- осуществлять приготовление, творческое оформление блюд из овощей и грибов;
- осуществлять приготовление, творческое оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- осуществлять приготовление, творческое оформление супов и соусов;
- осуществлять приготовление, творческое оформление блюд из рыбы;
- осуществлять приготовление, творческое оформление блюд из мяса и домашней птицы;
- осуществлять приготовление, творческое оформление холодных блюд и закусок;
- осуществлять приготовление, творческое оформление сладких блюд и напитков;
- осуществлять приготовление, творческое оформление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Программа курса включает материал, который вызывает познавательный

интерес учащихся к традициям здорового питания, технологиям обработки продуктов, грамотному приготовлению блюд.

Материал курса расположен по принципу усложнения и увеличения объема сведений. Основными формами и методами обучения являются практические работы, беседы, лекции, сюжетно-ролевые игры. На занятиях практикуется демонстрация учебных фильмов и различных наглядных средств обучения.

В большинстве тем предусмотрено проведение практических работ. Каждый ученик, независимо от его интеллектуальных и физических возможностей должен овладеть основными способами приготовления пищи.

Практические работы целесообразно проводить, разделив учащихся на группы. В зависимости от задач занятия и оснащенности кабинета могут использоваться как коллективные, так и индивидуальные формы организации практических работ. Каждый ученик должен овладеть всеми знаниями и умениями. На занятиях следует отводить время для изучения правил техники безопасности.

Заканчивается учебный курс итоговым испытанием, по результатам которого обучающимся выдается документ об освоении программы «Основы кулинарии».

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной общеразвивающей программы

«Основы кулинарии».

Срок обучения 72 часа

№ п/п	Содержание курса	Количество часов,		
		всего	в том числе:	
			теоретических	практических
	Общепрофессиональные дисциплины			
1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	2	2	
2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	2	2	
3	Техническое оснащение и организация рабочего места	2	2	
4	Калькуляция и учет в общественном питании	2	2	
5	Охрана труда	2	2	
	Профессиональные модули			
6	ПМ 01. Приготовление	6	2	4

	блюд из овощей и грибов			
	МДК.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	2	2	
	Учебная практика	4		4
7	ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	8	2	6
	МДК.02. Технология обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	2	2	
	Учебная практика	6		6
8	ПМ.03. Приготовление супов и соусов	8	2	6
	МДК.03. Технология приготовления супов и соусов	2	2	
	УП.03. Учебная практика	6		6
9	ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы	6	2	4
	МДК.04. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	2	2	
	УП.04. Учебная практика	4		4
10	ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	8	2	6
	МДК.05. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	2	2	
	УП.05. Учебная практика	6		6
11	ПМ.06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	6	2	4
	МДК.06. Технология приготовления и	2	2	

	оформления холодных блюда закусок			
	УП.06. Учебная практика	4		4
12	ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков	6	2	4
	МДК.07. Технология приготовления сладких блюд и напитков	2	2	
	УП.07. Учебная практика	4	2	4
13	ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	8	2	6
	МДК.08. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	2	2	
14	УП.08. Учебная практика	6		6
	Квалификационное испытание	6		6
	ВСЕГО	72	26	46

3. СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Основные группы продовольственных товаров. Злаки, овощи, плоды, грибы, пряности, приправы, сахар, мед, шоколад, какао-порошок, молоко, сливки, сметана, творог, сыры, масло коровье, растительные масла, животные жиры, маргарин, свежее мясо, мясо домашней птицы, мясные субпродукты, живая рыба, пищевые красители, дрожжи.

Техническое оснащение и организация рабочего места

Общие сведения об оборудовании, оборудование для обработки овощей, оборудование для обработки мяса и рыбы, оборудование для приготовления теста и полуфабрикатов, оборудование для нарезания хлеба и гастрономических продуктов, . общие сведения о тепловом оборудовании, Холодильное оборудование.

Калькуляция и учет в общественном питании

Общие принципы организации учета на производстве, Учет сырья готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе.

Охрана труда

Законодательство в области охраны труда, обеспечение охраны труда, основные понятия условий труда, опасные и вредные производственные факторы, производственный травматизм и профессиональные заболевания, несчастные случаи на производстве, электробезопасность, пожарная

безопасность, требования техники безопасности к производственному оборудованию.

ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов

Подготовка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка овощей и грибов к производству. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.

Учебная практика. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.

ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

Подготовка и оценка качества сырья: зерновых, продуктов, бобовых, макаронных изделий, яичного и молочного сырья. Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра.

Учебная практика. Обработка сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПМ.03. Приготовление супов и соусов

Приготовление, назначение бульонов, отваров. Приготовление заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление супов-пюре разнообразного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации молочных, сладких супов разнообразного ассортимента. Приготовление региональных, диетических, вегетарианских супов. Приготовление холодных супов. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление соусов на муке. Приготовление яично - масляных соусов, соусов на сливках. Приготовление сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов. Приготовление горячих супов разнообразного ассортимента. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.

Учебная практика. Приготовление супов и соусов.

ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы

Классификация, ассортимент блюд из рыбы. Приготовление блюд из рыбы. Подготовка к кулинарному использованию рыбы. Подготовка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке, обработке рыбы. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых

полуфабрикатов. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы разнообразного ассортимента.

Учебная практика. Обработка сырья и приготовления блюд из рыбы.

ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Обработка сырья, приготовление простых, основных полуфабрикатов из мяса, мяса диких животных, домашней птицы и дичи. Подготовка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке мяса, мясных продуктов. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Обработка сырья, приготовление простых, основных полуфабрикатов из мяса, мяса диких животных, домашней птицы и дичи. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов.

Учебная практика. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПМ.06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление холодных соусов, салатных заправок. Приготовление салатов разнообразного ассортимента. Приготовление бутербродов, холодных закусок. Приготовление холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.

Учебная практика. Приготовление и оформление холодных блюдаи закусок

ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков

Характеристика процессов приготовления и хранению холодных и горячих десертов, напитков. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению холодных и горячих десертов, напитков. Приготовление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Приготовление горячих сладких блюд, десертов. Приготовление холодных напитков сложного ассортимента. Приготовление горячих напитков сложного ассортимента.

Учебная практика. Приготовление сладких блюд и напитков

ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Характеристика процессов приготовления и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента. Приготовление блюд из муки.

Учебная практика. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Практико-ориентированные занятия проводятся на базе учебных лабораторий и кабинетов Славянского электротехнологического техникума с использованием оборудования, которым оснащены эти лаборатории, а также расходного материала, специально закупленного для проведения этих занятий.

Учебный кабинет

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- экран настенный;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиапроектор;
- наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Лаборатория поваров

1. Шкаф пекарный;
2. Плита газовая;
3. Машина тестомесильная МТМ 65 МН;
4. Холодильник «Днепр»;
5. Весы электронные CAS SW- 5;
6. Стол производственный;
7. Стеллаж с посудой;
8. Мойка двухсекционная;
9. Миксер Bosch – 3500;
10. Набор форм для выпечки;
11. Набор кастрюль разной емкости;
12. Набор сковород разного размера и емкости;
13. Скалки;
14. Миски;
15. Ножи разделочные;
16. Сито;
17. Набор салатников;
18. Прихватки кухонные «Варежки»;
19. Мешки кондитерские;
20. Халаты белые,
21. Колпаки белые;
22. Кисть силиконовая;

23. Доски разделочные;
24. Тарелки разных размеров;
25. Ложки разных размеров;
26. Набор приборов чайных.

Расходные материалы: Мука, сахар, яйца куриные, маргарин сливочный, ванилин, сода хлебная, мясо, рыба, овощи и другие продукты в соответствии с рецептурой рассматриваемых изделий.

Информационное обеспечение курса «Основы кулинарии»

Основная литература

1. Богатая Л.М. Книга о вкусной и здоровой пище. – М: ВО, АГРОПРОМИЗДАТ, 1988.
2. Голунова Л.Е. Лабзина М.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. С.П.: Профи, 2013г.
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Р.Д. Феникс. - 2014г.
4. Потапова И.И. Калькуляция и учет: Учебное пособие для начального профессионального образования М.: Академия. - 2014 г.
5. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. М.: Академия. -2011г.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. М.: Академия. - 2014г.

Дополнительная литература

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

Электронные издания

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. –

5. ИТОГОВОЕ ИСПЫТАНИЕ

Итоговое испытание состоит из итоговой практической к работы, которая заключается в приготовлении комплексного обеда.

Тематика и содержание практических квалификационных работ разрабатывается преподавателями профессиональных дисциплин совместно с мастером производственного обучения, рассматривается на заседании учебно-методического объединения, согласовывается с заведующим отделением дополнительного образования, утверждается директором.

Для проведения итоговых практических работ готовятся следующие документы:

- перечень итоговых практических работ;
- наряд на выполнение выпускных итоговых практических работ;
- ведомость результатов выполнения практических итоговых работ.

На основании перечня заданий (тем) итоговых практических работ руководитель в ходе консультаций разъясняются назначение, цели и задачи, структуру, объем работы, принципы разработки и требования к оформлению, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы. Оформляет индивидуальное задание (наряд) на итоговую практическую работу для каждого выпускника и выдает каждому обучающемуся на руки.

При выполнении итоговой практической работы мастер производственного обучения подготавливает необходимое оборудование, рабочие места, материалы, инструменты, приспособления, документацию и обеспечивает соблюдение норм и правил охраны труда.

Итоговая практическая работа выполняется обучающимися в учебно-производственных цехах учреждения в специально отведенное время на ее выполнение (6 часов). Члены комиссии наблюдают за процессом выполнения практической квалификационной работы.

В процессе выполнения обучающиеся демонстрируют освоение одного или нескольких профессиональных модулей (профессиональных компетенций).

Критерии оценки выпускной практической квалификационной работы

Оценка	Показатели оценки результата
5 «отлично»	Обучающийся знает рецептуру, виды, свойства сырья для приготовления кулинарных блюд, назначение и правила работы технологического оборудования, инвентаря, посуды. При выполнении итоговой практической работы уверенно владеет терминологией, процессами и операциями приготовления, правилами подачи и оформления блюд. Обучающийся правильно

	организует рабочее место; соблюдает правила охраны труда, производственной санитарии.
4 «хорошо»	Обучающийся знает рецептуру, виды, свойства сырья для приготовления кулинарных блюд, назначение и правила работы технологического оборудования, инвентаря, посуды. При выполнении итоговой практической работы уверенно владеет терминологией, процессами и операциями приготовления, правилами подачи и оформления блюд. Обучающийся правильно организует рабочее место; соблюдает правила охраны труда, производственной санитарии.
3 «удовлетворительно»	Обучающийся знает рецептуру, виды, свойства сырья для приготовления кулинарных блюд, назначение и правила работы технологического оборудования, инвентаря, посуды. При выполнении итоговой практической работы владеет терминологией, процессы и операции приготовления выполняет медленно, допускает неаккуратность при подаче и оформлении блюд. Обучающийся организует рабочее место; соблюдает правила охраны труда, производственной санитарии.
2 «неудовлетворительно»	Обучающийся демонстрирует неточное выполнение приемов работы; демонстрирует неумение осуществлять самоконтроль; не соблюдает требования технической и технологической документации; нарушает требования к организации рабочего места; нарушает правила безопасности труда.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
(для школьников)
Официант
(8 часов)

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеразвивающая программа «Официант» предназначена для реализации одного из мероприятий Краевой инновационной площадки на базе ГБПОУ КК «Славянский электротехнологический техникум» «Досуговая профориентационная площадка для школьников «Город мастеров» (приказ от 25.12.2017 № 5445 Министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края).

В контексте программы Краевой инновационной площадки программа курса нацелена на выполнение задач:

- оказание эффективной помощи по профессиональному самоопределению школьникам;
- мотивация к профессиональной деятельности, формирование интереса к профессиям среднего профессионального образования, востребованным на рынке труда Краснодарского края;
- обеспечение преемственности и интеграции **в движение Worldskills**, программу ранней профориентации, основ профессиональной подготовки и состязаний школьников в профессиональном мастерстве;
- информирование потребителей образовательных услуг и заинтересованных лиц о деятельности и предлагаемых услугах в учреждениях СПО

Цели:

- развивать познавательную и мыслительную деятельность, профессиональные умения, самостоятельность учащихся
- пробудить у учащихся интерес к профессии «официант», повысить уровень культуры труда, заинтересовать применением на практике знаний, полученных на уроке

Задачи курса:

образовательная:

- обучение навыкам сервировки стола, пользования столовыми приборами и столовым бельем;
- знакомство с обязанностями официанта-бармена, правилами подготовки рабочего места и обслуживания клиентов;

развивающая:

- формирование представлений у учащихся о механизмах обучения профессиональной деятельности, этапах и условиях ее развития;

воспитательная:

- способствовать воспитанию готовности совершенствовать профессиональные навыки в течении всей своей жизни;

– воспитание культуры обслуживания и общения с клиентом;
способствовать развитию эстетического вкуса.

К концу курса обучающиеся должны знать:

- об организации трудовой деятельности и рабочего места официанта;
- виды посуды, приборов их назначение;
- виды и последовательность выполнения сервировки стола;

уметь:

- организовать рабочее место, поддерживать порядок во время работы;
- последовательно и качественно выполнять сервировку стола;
- обладать навыками делового общения с клиентом.

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной общеразвивающей программы (для школьников)

«Официант»

Срок обучения 8 часов

№ п/п	Содержание курса	Количество часов, всего
1.	Введение в профессию «официант»	1
2.	Столовое белье	2
3.	Посуда, столовые приборы	2
4.	Бокалы. Молочные коктейли.	3
	ВСЕГО	8

3. СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

Введение в профессию «официант» - 1 час (теория – 1ч.)

Возникновение профессии официант. Значение и профессиональное содержание профессии.

Столовое белье – 2 часа (теория – 1ч., практика – 1 ч.)

Презентация по теме «Столовое белье». Салфетки в истории.

Практическое занятие: складывание салфеток по схемам.

Посуда, столовые приборы – 2 часа (теория – 1ч., практика – 1 ч.)

Презентация по теме «Посуда». Основные и вспомогательные столовые приборы.

Практическое занятие: отработка навыков сервировки праздничного стола.

Бокалы. Молочные коктейли – 3 часа (теория – 2ч., практика – 1 ч.)

Виды бокалов. История возникновения коктейлей. Методы смешивания молочных коктейлей.

Практическое занятие: приготовление молочного коктейля по рецепту. Украшение коктейля.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение курса

Практико-ориентированные занятия проводятся на базе учебных лабораторий и кабинетов Славянского электротехнологического техникума с использованием оборудования, которым оснащены эти лаборатории, а также расходного материала, специально закупленного для проведения этих занятий.

Учебный кабинет

- 10 оборудованных мест для теоретических занятий;
- 5 оборудованных мест для практических занятий;
- приборы, посуда, столовое белье;
- наглядные пособия, учебники.
- приборы столовые, посуда, столовое белье;
- рабочая форма (фартуки).

Информационное обеспечение курса

Основные источники:

1. Издание для досуга «131 молочный коктейль». Автор-составитель Павел Феоктистов. Изд-во «Аркаим», 2004 г.
2. Маргарет Кейзелтон. «Салфетки: этикет и элегантность». Перевод: Е.Зайцевой. Изд-во «Эксмо», Москва, 2004 г.
3. «Официант-бармен»: учебное пособие, автор-составитель И.В. Мельников. Ростов-на-Дону, ООО «Феникс», 2009 г.
4. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»: учебное пособие, В.В. Усов. Издательский центр «Академия», 2013 г.
5. П.Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания. - М.: ПрофОбрИздат, 2014
6. Кучер Л.С. Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник - М.: Деловая литература, 2015 г.

Дополнительные источники

1. <http://www.natahaus.ru/>«Библия бармена», учебное пособие в электронном виде персоналу (дата обращения 5.12.2018г)
2. Видеоролики «Европейский обед: сервировка стола» ; «Креативное складывание салфеток» - видеоролики № 1-9; «Официант: внешний вид, обязанности» - видеоролик; «Предварительная сервировка стола» - видеоролик. URL: <https://www.liveinternet.ru/users/4153045/post218179433/> (дата обращения 5.12.2018г)

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
(для школьников)
Официант-бармен
(18 часов)

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеразвивающая программа «Официант-бармен» предназначена для реализации одного из мероприятий Краевой инновационной площадки на базе ГБПОУ КК «Славянский электротехнологический техникум» «Досуговая профориентационная площадка для школьников «Город мастеров» (приказ от 25.12.2017 № 5445 Министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края).

В контексте программы Краевой инновационной площадки программа курса нацелена на выполнение задач:

- оказание эффективной помощи по профессиональному самоопределению школьникам;
- мотивация к профессиональной деятельности, формирование интереса к профессиям среднего профессионального образования, востребованным на рынке труда Краснодарского края;
- обеспечение преемственности и интеграции **в движение Worldskills**, программу ранней профориентации, основ профессиональной подготовки и состязаний школьников в профессиональном мастерстве;
- информирование потребителей образовательных услуг и заинтересованных лиц о деятельности и предлагаемых услугах в учреждениях СПО

Цель курса создание условий для овладения участниками образовательного процесса такого уровня подготовки официанта, бармена, который позволит быть востребованным на рынке труда.

Задачи курса:

образовательная:

- обучение навыкам сервировки стола, пользования столовыми приборами и столовым бельем;
- знакомство с обязанностями официанта-бармена, правилами подготовки рабочего места и обслуживания клиентов;

развивающая:

- формирование представлений у учащихся о механизмах обучения профессиональной деятельности, этапах и условиях ее развития;

воспитательная:

- способствовать воспитанию готовности совершенствовать профессиональные навыки в течении всей своей жизни;
- воспитание культуры обслуживания и общения с клиентом; способствовать развитию эстетического вкуса.

К концу курса обучающиеся должны знать:

- об организации трудовой деятельности и рабочего места официанта-бармена;
- виды посуды, приборов их назначение;
- название, назначение и приемы безопасной работы приборами и барными аксессуарами, обозначенными в программе;
- виды и последовательность выполнения сервировки стола;

уметь:

- организовать рабочее место в соответствии с требованиями САНПИНа и ТБ, а также поддерживать порядок во время работы;
- последовательно и качественно выполнять сервировку стола;
- обладать навыками делового общения с клиентом.

Итоговым контролем является проведение конкурса «Хрустальный бокал» между учащимися по приготовлению безалкогольных коктейлей и сервировке стола. По результатам итогового контроля обучающимся выдается документ об освоении и аттестации по программе «Основы кулинарии».

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной общеразвивающей программы (для школьников)

«Официант-бармен».

Срок обучения 18 часов

№ п/п	Содержание курса	Количество часов, всего
1	Введение	1
2	Столовая посуда, приборы и белье	7
3	Подготовка к обслуживанию посетителей	7
4	Барное дело	2
5	Итоговый контроль	1
	ВСЕГО	18

3. СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

Введение – 1 час (теория – 1 ч.)

Возникновение, значение и профессиональное содержание профессии «официант». Требования ГОСТа к профессии официант.

Столовая посуда, приборы и белье – 7 часов (теория – 3 ч., практика – 4 ч.)

Презентация по теме «Посуда из фарфора, стекла, металла». Столовые приборы. Виды приборов. Уход за столовыми приборами. Презентация по теме «Столовое белье».

Практическое занятие: натирание столовой посуды.

Практическое занятие: натирание столовых приборов.

Практическое занятие: накрытие скатерти.

Практическое занятие: складывание салфеток различными способами.

Подготовка к обслуживанию посетителей – 7 часов (теория – 4 ч., практика – 3 ч.)

Презентация «Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину». Встреча и приветствие гостя. Подача меню. Рекомендации. Прием заказа. Повторение заказа. Внешний вид и личные качества официанта.

Практическое занятие: отработка навыков сервировки стола.

Практическое занятие: отработка встречи и приветствия гостя.

Практическое занятие: принятие заказа, повторение заказа.

Барное дело – 3 часа (теория – 1 ч., практика – 1ч.)

Характеристика бокалов. Барные инструменты. Методы приготовления безалкогольных коктейлей.

Практическое занятие: приготовление безалкогольных коктейлей.

Итоговый контроль -1 час (практика)

Проведение конкурса «Хрустальный бокал» между учащимися по приготовлению безалкогольных коктейлей и сервировке стола

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение курса

Практико-ориентированные занятия проводятся на базе учебных лабораторий и кабинетов Славянского электротехнологического техникума с использованием оборудования, которым оснащены эти лаборатории, а также расходного материала, специально закупленного для проведения этих занятий.

Учебный кабинет

- 10 оборудованных мест для теоретических занятий;
- 5 оборудованных мест для практических занятий;
- приборы, посуда, столовое белье;
- наглядные пособия, учебники.
- приборы столовые, посуда, столовое белье;
- рабочая форма (фартуки).

Информационное обеспечение курса

Основные источники:

1. Издание для досуга «131 молочный коктейль». Автор-составитель Павел Феокистов. Изд-во «Аркаим», 2004 г.

2. Маргарет Кейзелтон. «Салфетки: этикет и элегантность». Перевод: Е.Зайцевой. Изд-во «Эксмо», Москва, 2004 г.

3. «Официант-бармен»: учебное пособие, автор-составитель И.В. Мельников. Ростов-на-Дону, ООО «Феникс», 2009 г.

4. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»: учебное пособие, В.В. Усов. Издательский центр «Академия», 2013 г.

5. П.Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания. - М.: ПрофОбрИздат, 2014

6. Кучер Л.С. Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник - М.: Деловая литература, 2015 г.

Дополнительные источники

1. <http://www.natahaus.ru/> «Библия бармена», учебное пособие в электронном виде персоналу (дата обращения 5.12.2018г)

2. Видеоролики «Европейский обед: сервировка стола» ; «Креативное складывание салфеток» - видеоролики № 1-9; «Официант: внешний вид, обязанности» - видеоролик; «Предварительная сервировка стола» - видеоролик. URL: <https://www.liveinternet.ru/users/4153045/post218179433/> (дата обращения 5.12.2018г)

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
(для школьников)
Электромонтер
(8 часов)

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеразвивающая программа «Электромонтер» предназначена для реализации одного из мероприятий Краевой инновационной площадки на базе ГБПОУ КК «Славянский электротехнологический техникум» «Досуговая профориентационная площадка для школьников «Город мастеров» (приказ от 25.12.2017 № 5445 Министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края).

В контексте программы Краевой инновационной площадки программа курса нацелена на выполнение задач:

- оказание эффективной помощи по профессиональному самоопределению школьникам;
- мотивация к профессиональной деятельности, формирование интереса к профессиям среднего профессионального образования, востребованным на рынке труда Краснодарского края;
- обеспечение преемственности и интеграции **в движение Worldskills**, программу ранней профориентации, основ профессиональной подготовки и состязаний школьников в профессиональном мастерстве;
- информирование потребителей образовательных услуг и заинтересованных лиц о деятельности и предлагаемых услугах в учреждениях СПО.

Основная цель дополнительной общеразвивающей программы «Электромонтер» - обучение детей направленное на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности, по профессии Электромонтер.

Основные задачи дополнительной общеразвивающей программы «Электромонтер»:

- знакомство и мотивация к профессиональной деятельности, формирование интереса к профессии среднего профессионального образования Электромонтер, востребованной на рынке труда Краснодарского края;
- формирование основ знаний у учащихся об электротехнике, электромонтаже и электромонтажных инструментах, а также технике безопасности при выполнении электромонтажных работ;
- формирования основ знаний и умений учащихся в технологии электромонтажа.

В результате освоения курса «Электромонтер» обучающиеся должны знать:

- основы электротехники;
- основы электромонтажных работ;
- различные марки проводов;

- основные электромонтажные инструменты.

В результате освоения курса «Основы кулинарии» обучающиеся должны уметь:

- соблюдать технику безопасности при работе с электрифицированным оборудованием и осветительными установками;
- обращаться с электромонтажными инструментами.

Программа курса включает материал, который вызывает познавательный интерес учащихся к устройству электрических приборов.

Основными формами и методами обучения являются практические работы. На занятиях практикуется демонстрация учебных фильмов и различных наглядных средств обучения.

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной общеразвивающей программы (для школьников)

«Электромонтер»

Срок обучения 8 часов

№ п/п	Содержание курса	Количество часов, всего
1	Значение профессии электромонтер в жизни человека.	1
2	Основные правила Техники безопасности и охраны труда	1
3	Электрический ток. Понятие, свойства, воздействие.	1
4	Снятие изоляции с проводов.	1
5	Скрутка проводов одножильных.	1
6	Скрутка проводов многопроволочных	1
7	Способы соединения проводов.	1
8	Изучение устройства лампы накаливания.	1
	ВСЕГО	8

2. СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

3.

1. Значение профессии электромонтер в жизни человека.

Значение электроэнергетики для производства, повседневной жизни, развития экономики и цивилизации. Чем занимается электромонтер. Какими знаниями и умениями должен обладать электромонтер. Профессии электромонтер и электрик в электроэнергетике.

2. Основные правила Техники безопасности и Охраны труда.

- 1) Причины и следствия поражения током
- 2) Пожаробезопасность
- 3) Основные правила Техники безопасности

- 4) Бытовая электросеть
 - 5) Техника безопасности при ремонте электроприборов
 - 6) Повышение электробезопасности
 - 7) Безопасность труда.
3. Электрический ток. Понятие, свойства, воздействие.
 - 1) Определение электрического тока
 - 2) Основные характеристики тока
 - 3) Опасность электрического тока и другие опасные свойства электричества и техника безопасности
 4. Снятие изоляции с проводов.
 - 1) Основные правила, инструменты, приспособления
 5. Скрутка проводов одножильных.
 - 1) Подготовка проводов к скрутке
 - 2) Одножильные провода
 - 3) Способы изоляции скруток
 - 4) Изолента
 - 5) Термотрубка
 - 6) Колпачки СИЗ
 6. Скрутка проводов многопроволочных
 - 1) Подготовка проводов к скрутке
 - 2) Многожильные провода
 - 3) Параллельная скрутка
 - 4) Последовательная скрутка
 - 5) Бандажная скрутка
 6. Способы соединения проводов.
 - 1) Виды соединений электрических проводов
 - 2) Технические нюансы разных видов соединения проводов
 - 2.1. Пайка электрических проводов
 - 2.2. Сварка проводников в электрических соединениях
 - 2.3. Опрессовка
 - 2.4. Скрутка
 - 2.5. Изоляция соединений
 - 2.6. Клеммные колодки
 - 2.7. Колпачки СИЗ
 - 2.8. Зажимы Wago
 - 2.8.1. Разъемные
 - 2.8.2. Неразъемные
 - 2.9. Болтовое соединение
 3. Лучшие способы соединения проводов для разных случаев

7. Изучение устройства лампы накаливания.
 - 1) Принцип действия
 - 2) Конструкция
 - 2.1 Колба
 - 2.2 Газовая среда
 - 2.3 Тело накала
 - 2.4 Электротехнические параметры
 - 2.5 Цоколь
 - 3) Разновидности

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение курса

Практико-ориентированные занятия проводятся на базе учебных лабораторий и кабинетов Славянского электротехнологического техникума с использованием оборудования, которым оснащены эти лаборатории, а также расходного материала, специально закупленного для проведения этих занятий.

Учебный кабинет

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- экран настенный;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиапроектор;
- наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Лаборатория электротехники, эксплуатации и ремонта электрооборудования и средств автоматизации;

№ п\п	Наименование	Количество
1	Патрон электрический Е-27 карболитовые настенные	10 шт
2	Штепсельная розетка накладная	10шт
3	Выключатель наружный одноклавишный	10 шт
4	Выключатель наружный многоклавишный	5 шт
5	Лампа эконом	6 шт
6	Провод 3х1,5 медный однопроволочный	30 м
7	Провод 3х2,5 медный однопроволочный	30м
8	Проходные выключатели	10 шт
9	Кабель-канал 40х25	12 шт

10	Автоматический выключатель ВА 47-29 1Р 2А	5 шт
11	Автоматический выключатель ВА 47-29 1Р 10А	5 шт
12	Автоматический выключатель ВА 47-29 1Р 16А	5 шт
13	Звонок электрический с кнопкой	2 шт
14	Дин рейка 20 см	5 шт

Информационное обеспечение курса

1. Черничкин М.Ю. Большая энциклопедия электрика, Москва, Экспо, 2013.
2. <http://electricalschool.info/>. Школа для электрика. Образовательный ресурс (дата последнего обращения 13.11.2018)
3. <http://electrik.info/main/school/> Электрик Инфо. Образовательный ресурс (дата последнего обращения 13.11.2018)

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА (для школьников) Электромонтер (18 часов)

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеразвивающая программа «Электромонтер» предназначена для реализации одного из мероприятий Краевой инновационной площадки на базе ГБПОУ КК «Славянский электротехнологический техникум» «Досуговая профориентационная площадка для школьников «Город мастеров» (приказ от 25.12.2017 № 5445 Министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края).

В контексте программы Краевой инновационной площадки программа курса нацелена на выполнение задач:

- оказание эффективной помощи по профессиональному самоопределению школьникам;
- мотивация к профессиональной деятельности, формирование интереса к профессиям среднего профессионального образования, востребованным на рынке труда Краснодарского края;
- обеспечение преемственности и интеграции в движение **Worldskills**, программу ранней профориентации, основ профессиональной подготовки и состязаний школьников в профессиональном мастерстве;
- информирование потребителей образовательных услуг и заинтересованных лиц о деятельности и предлагаемых услугах в учреждениях СПО.

Основная цель дополнительной общеразвивающей программы «Электромонтер» - обучение детей направленное на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности, по профессии Электромонтер.

Основные задачи дополнительной общеразвивающей программы «Электромонтер»:

- знакомство и мотивация к профессиональной деятельности, формирование интереса к профессии среднего профессионального образования Электромонтер, востребованной на рынке труда Краснодарского края;
- формирование основ знаний у учащихся об электротехнике, электромонтаже и электромонтажных инструментах, а также технике безопасности при выполнении электромонтажных работ;
- формирования основ знаний и умений учащихся в технологии электромонтажа.

В результате освоения курса «Электромонтер» обучающиеся должны знать:

- основы электротехники;
- основы электромонтажных работ;
- различные марки проводов;

- основные электромонтажные инструменты.

В результате освоения курса «Основы кулинарии» обучающиеся должны уметь:

- соблюдать технику безопасности при работе с электрифицированным оборудованием и осветительными установками;
- обращаться с электромонтажными инструментами;
- осуществлять монтаж простейших электрических схем.

Программа курса включает материал, который вызывает познавательный интерес учащихся к устройству электрических приборов.

Основными формами и методами обучения являются практические работы. На занятиях практикуется демонстрация учебных фильмов и различных наглядных средств обучения.

Практические работы целесообразно проводить, разделив учащихся на группы. В зависимости от задач занятия и оснащённости кабинета могут использоваться как коллективные, так и индивидуальные формы организации практических работ. Каждый ученик должен овладеть всеми заявленными выше знаниями и умениями. На занятиях следует отводить время для изучения правил техники безопасности.

Заканчивается учебный курс итоговым испытанием (зачетом), по результатам которого обучающимся выдается документ об освоении и аттестации по программе «Электромонтер».

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной общеразвивающей программы (для школьников)
«Электромонтер».

Срок обучения 18 часов

№ п/п	Содержание курса	Количество часов, всего
1	Значение и профессиональная характеристика профессии «Электромонтер».	1
2	Подключение розеток.	1
3	Подключение электрического звонка.	1
4	Подключение лампы накаливания и розеток.	1
5	Устройство энергосберегающей лампы.	1
6	Аппаратура для подключения энергосберегающей лампы. Подключение энергосберегающей лампы.	1
7	Утилизация энергосберегающей лампы.	1
8	Электричество в вашем доме.	1
9	Электроизмерительные приборы.	1
10	Условные обозначения в электрических	1

	схемах.	
11	Схема домашней электропроводки.	1
12	Устройство счетчика электроэнергии.	1
13	Подключение счетчика электроэнергии.	1
14	Экономия электроэнергии.	1
15	Электрические шнуры, провода и кабели.	1
16	Типы проводов и кабелей.	1
17	Как подбирать материал и сечение провода	1
18	Зачет. Демонстрация полученного практического опыта при монтаже простейших электрических схем	1
	ВСЕГО	18

3. СОДЕРЖАНИЕ КУРСА на 18 часов

1. Подключение лампы накаливания.

1) Последовательное и параллельное подключение двух и более источников света

1.1 Подключение лампы на один выключатель или на несколько

1.2 Усовершенствование освещения путём установки датчика движения

2. Подключение розеток.

1) Особенности розеток: их конструкции и предназначения

2) Пошаговая инструкция как подключить розетку

3) Методика установки розетки с заземлением

3. Подключение электрического звонка.

1) 1 Принцип функционирования

2) 2 Особенности моделей и специфика монтажа

2.1 Звонки беспроводные

2.2 Проводные звонки

4. Подключение лампы накаливания и розеток.

1) Меры по обеспечению электробезопасности.

2) Инструмент для выполнения работ Рекомендуемые кабели и провода

3) Применение разветвительной коробки Удаление изоляции с проводки

5. Устройство энергосберегающей лампы.

1) Конструкция и принцип работы

2) Разновидности ламп

3) Технические характеристики изделия

6. Аппаратура для подключения энергосберегающей лампы.

1) Виды энергосберегающих ламп

2) Принципы работы и устройства

7. Подключение энергосберегающей лампы.
 - 1) Составляющие схемы

8. Утилизация энергосберегающей лампы.
 - 1) Зачем в люминесцентной лампе ртуть?
 - 2) Как утилизировать энергосберегающие лампы
 - 3) Что делать, если разбилась лампа

5. Электричество в вашем доме.
 - 1) Бесплатное электричество в вашем доме.
 - 2) Электричество в экстремальных условиях

6. Электроизмерительные приборы.
 - 1) Применение
 - 2) Классификация
 - 3) Обозначения

11. Условные обозначения в электрических схемах.
 - 1) Виды схем в электрике
 - 2) Базовые изображения и функциональные признаки
 - 3) Условные обозначения однолинейных схем
 - 4) Изображение шин и проводов
 - 5) Как изображают выключатели, переключатели, розетки
 - 6) Светильники на схемах
 - 7) Элементы принципиальных электрических схем
 - 8) Буквенные условные обозначения в электрических схемах

12. Схема домашней электропроводки.
 - 1) Составление схемы электропроводки
 - 2) Подготовка материалов
 - 3) Минимальный комплект инструмента
 - 4) Монтаж электроцита
 - 5) Как монтируется проводка

13. Устройство счетчика электроэнергии.
 - 1) Классификация
 - 2) Устройство и принцип работы

14. Подключение счетчика электроэнергии.
 - 1) Подготовительные работы перед установкой
 - 2) Монтаж модульного оборудования
 - 3) Подключение питающей сети
 - 4) Заключительный этап работ: опломбировка

15. Экономия электроэнергии.

- 1) Проверенные методы экономии электроэнергии
- 2) Приборы для экономии электроэнергии

16. Электрические шнуры, провода и кабели.

- 1) 1 Силовые кабели
- 2) 2 Виды электрических проводов и шнуров

17. Типы проводов и кабелей.

- 1) Разновидности электрических шнуров и их назначение
 - 1.1 Для скрытой проводки: технические характеристики
 - 1.2 Наружная электросеть
 - 1.3 Для монтажа вне помещений
 - 1.4 В комнатах с повышенной влажностью
- 2) Размеры и расчет сечения алюминиевых и медных

18. Как подбирать материал и сечение провода

- 1) Выбираем сечение кабеля по мощности
 - 1.1. Собираем данные
 - 1.2. Суть метода
- 2) Как рассчитать сечение кабеля по току
- 3) Расчет кабеля по мощности и длине
- 4) Открытая и закрытая прокладка проводов

5 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение курса

Практико-ориентированные занятия проводятся на базе учебных лабораторий и кабинетов Славянского электротехнологического техникума с использованием оборудования, которым оснащены эти лаборатории, а также расходного материала, специально закупленного для проведения этих занятий.

Учебный кабинет

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- экран настенный;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиапроектор;
- наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Лаборатория электротехники, эксплуатации и ремонта

электрооборудования и средств автоматизации;

№ п\п	Наименование	Количество
1	Патрон электрический Е-27 карболитовые настенные	10 шт
2	Штепсельная розетка накладная	10шт
3	Выключатель наружный одноклавишный	10 шт
4	Выключатель наружный многоклавишный	5 шт
5	Лампа эконом	6 шт.
6	Провод 3х1,5 медный однопроволочный	30 м
7	Провод 3х2,5 медный однопроволочный	30м
8	Проходные выключатели	10 шт
9	Кабель-канал 40х25	12 шт
10	Автоматический выключатель ВА 47-29 1Р 2А	5 шт.
11	Автоматический выключатель ВА 47-29 1Р 10А	5 шт
12	Автоматический выключатель ВА 47-29 1Р 16А	5 шт
13	Звонок электрический с кнопкой	2 шт.
14	Дин рейка 20 см.	5 шт.

Материально-техническое обеспечение курса

№ п\п	Наименование	Количество
1	Патрон электрический Е-27 карболитовые настенные	10 шт
2	Штепсельная розетка накладная	10шт
3	Выключатель наружный одноклавишный	10 шт
4	Выключатель наружный многоклавишный	5 шт
5	Лампа эконом	6 шт.
6	Провод 3х1,5 медный однопроволочный	30 м
7	Провод 3х2,5 медный однопроволочный	30м
8	Проходные выключатели	10 шт
9	Кабель-канал 40х25	12 шт
10	Автоматический выключатель ВА 47-29 1Р 2А	5 шт.
11	Автоматический выключатель ВА 47-29 1Р 10А	5 шт
12	Автоматический выключатель ВА 47-29 1Р 16А	5 шт
13	Звонок электрический с кнопкой	2 шт.
14	Дин рейка 20 см.	5 шт.

Информационное обеспечение курса

1. Черничкин М. Ю. Большая энциклопедия электрика, Москва, Экспо, 2013.
2. <http://electricalschool.info/>. Школа для электрика. Образовательный ресурс (дата последнего обращения 13.11.2018)
3. <http://elektrik.info/main/school/> Электрик Инфо. Образовательный ресурс (дата последнего обращения 13.11.2018)

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
(для школьников)
Устройство автомобиля
(8 часов)

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеразвивающая программа «Основы кулинарии» предназначена для реализации одного из мероприятий Краевой инновационной площадки на базе ГБПОУ КК «Славянский электротехнологический техникум» «Досуговая профориентационная площадка для школьников «Город мастеров» (приказ от 25.12.2017 № 5445 Министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края).

В контексте программы Краевой инновационной площадки программа курса нацелена на выполнение задач:

- оказание эффективной помощи по профессиональному самоопределению школьникам;
- мотивация к профессиональной деятельности, формирование интереса к профессиям среднего профессионального образования, востребованным на рынке труда Краснодарского края;
- обеспечение преемственности и интеграции **в движение Worldskills**, программу ранней профориентации, основ профессиональной подготовки и состязаний школьников в профессиональном мастерстве;
- информирование потребителей образовательных услуг и заинтересованных лиц о деятельности и предлагаемых услугах в учреждениях СПО

Дополнительная общеразвивающая программа «Устройство автомобиля» разработана с учётом требований Профессионального стандарта «Автомеханик».

Курс обучения включает также учебный материал, направленный на формирование основ профессиональных знаний и умений в пределах раздела «Устройство автомобиля».

Основная цель дополнительной общеразвивающей программы «Устройство автомобиля» - обучение детей направленное на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности, по профессии Слесарь по ремонту автомобилей.

Основные задачи дополнительной общеразвивающей программы «Устройство автомобиля»:

- знакомство и мотивация к профессиональной деятельности, формирование интереса к профессии среднего профессионального образования Слесарь по ремонту автомобилей, востребованной на рынке труда Краснодарского края;
- формирование основ знаний у учащихся о устройстве автомобиля;

- формирования основ знаний и умений учащихся в устройстве автомобиля.

В результате освоения курса «Устройство автомобиля» обучающиеся должны знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии;

- устройство автомобиля;

В результате освоения курса «Устройство автомобиля» обучающиеся должны уметь:

- разбираться в устройстве легкового автомобиля

Программа курса включает материал, который вызывает познавательный интерес учащихся к ремонту автомобиля.

Основными формами и методами обучения являются практические работы. На занятиях практикуется демонстрация учебных фильмов и различных наглядных средств обучения.

В большинстве случаев предусмотрено проведение практических работ. Каждый ученик, независимо от его интеллектуальных и физических возможностей должен овладеть основными способами ремонта автомобиля.

Практические работы целесообразно проводить, разделив учащихся на группы. В зависимости от задач занятия и оснащённости кабинета могут использоваться как коллективные, так и индивидуальные формы организации практических работ. Каждый ученик должен овладеть всеми знаниями и умениями. На занятиях следует отводить время для изучения правил техники безопасности.

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной общеразвивающей программы (для школьников)

«Устройство автомобиля».

Срок обучения 8 часов

№ п/п	Содержание курса	Количество часов, всего
1	Инструктаж по охране труда и технике безопасности в слесарных мастерских. Слесарные инструменты. Организация рабочего места слесаря по ремонту автомобиля. Общий осмотр легкового автомобиля.	1
2	Основы устройства легковых автомобилей.	7
	ВСЕГО	8

3. СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

Тема 1. Инструктаж по охране труда и технике безопасности в слесарных мастерских. Слесарные инструменты. Организация рабочего места слесаря по ремонту автомобиля.

Техника безопасности при выполнении слесарных работ. Слесарные инструменты, организация рабочего места слесаря-ремонтника. Общий осмотр автомобиля. Подготовка автомобиля к ремонту, мойка

Тема 2. 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.

Двигатель внутреннего сгорания.

Устройство двигателя внутреннего сгорания. Основные механизмы и системы двигателя. Принцип работы двигателя. Основные параметры. Классификация двигателей по виду применяемого топлива.

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.

Кривошипно-шатунный механизм (КШМ).

Устройство КШМ у четырехцилиндрового двигателя. Назначение КШМ. Взаимодействие основных деталей КШМ. Конструктивные особенности деталей КШМ.

Газораспределительный механизм (ГРМ).

Назначение ГРМ. Устройство. Основные неисправности ГРМ. Эксплуатация ГРМ.

Система охлаждения двигателя.

Предназначение и устройство системы охлаждения. Типы систем охлаждения. Принцип работы. Элементы системы охлаждения.

Система смазки двигателя.

Назначение, устройство и принцип работы системы смазки.

Элементы системы смазки. Эксплуатация системы смазки.

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 топлива. 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.

Трансмиссия.

Основные типы трансмиссии. Схемы трансмиссии автомобилей с

различным типом привода. Сцепление – назначение и общее устройство. Тросовый и гидравлический приводы выключения сцепления.

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.

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.

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.

Рулевое управление.

Назначение, расположение и устройство рулевого управления. Привод рулевого механизма. Усилитель рулевого управления. Привод управляемых колес.

Тормозная система.

Назначение и виды тормозных систем. Схема и принцип работы тормозной системы. Антиблокировочная система тормозов.

Кузов и дополнительные системы.

Типы кузовов. Устройство кузова. Системы пассивной безопасности. Ремни безопасности. Натяжители ремней безопасности. Подушки безопасности. Детские кресла. Системы активной безопасности.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение курса.

Практико-ориентированные занятия проводятся на базе учебных лабораторий и кабинетов Славянского электротехнологического техникума с использованием оборудования, которым оснащены эти лаборатории, а также расходного материала, специально закупленного для проведения этих занятий.

Учебный кабинет

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- экран настенный;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиапроектор;

- наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Лаборатория слесаря по ремонту автомобилей
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 шупов),
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. 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»

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
(для школьников)
Устройство автомобиля
(18 часов)

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеразвивающая программа «Основы кулинарии» предназначена для реализации одного из мероприятий Краевой инновационной площадки на базе ГБПОУ КК «Славянский электротехнологический техникум» «Досуговая профориентационная площадка для школьников «Город мастеров» (приказ от 25.12.2017 № 5445 Министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края).

В контексте программы Краевой инновационной площадки программа курса нацелена на выполнение задач:

- оказание эффективной помощи по профессиональному самоопределению школьникам;
- мотивация к профессиональной деятельности, формирование интереса к профессиям среднего профессионального образования, востребованным на рынке труда Краснодарского края;
- обеспечение преемственности и интеграции **в движение Worldskills**, программу ранней профориентации, основ профессиональной подготовки и состязаний школьников в профессиональном мастерстве;
- информирование потребителей образовательных услуг и заинтересованных лиц о деятельности и предлагаемых услугах в учреждениях СПО

Дополнительная общеразвивающая программа «Устройство автомобиля» разработана с учётом требований Профессионального стандарта «Автомеханик».

Курс обучения включает также учебный материал, направленный на формирование основ профессиональных знаний и умений в пределах раздела «Устройство автомобиля».

Основная цель дополнительной общеразвивающей программы «Устройство автомобиля» - обучение детей направленное на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности, по профессии Слесарь по ремонту автомобилей.

Основные задачи дополнительной общеразвивающей программы «Устройство автомобиля»:

- знакомство и мотивация к профессиональной деятельности,

формирование интереса к профессии среднего профессионального образования Слесарь по ремонту автомобилей, востребованной на рынке труда Краснодарского края;

- формирование основ знаний у учащихся о устройстве автомобиля;

- формирования основ знаний и умений учащихся в устройстве автомобиля.

В результате освоения курса «Устройство автомобиля» обучающиеся должны знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии;

- устройство автомобиля;

В результате освоения курса «Устройство автомобиля» обучающиеся должны уметь:

- разбираться в устройстве легкового автомобиля

Программа курса включает материал, который вызывает познавательный интерес учащихся к ремонту автомобиля.

Основными формами и методами обучения являются практические работы. На занятиях практикуется демонстрация учебных фильмов и различных наглядных средств обучения.

В большинстве случаев предусмотрено проведение практических работ. Каждый ученик, независимо от его интеллектуальных и физических возможностей должен овладеть основными способами ремонта автомобиля.

Практические работы целесообразно проводить, разделив учащихся на группы. В зависимости от задач занятия и оснащенности кабинета могут использоваться как коллективные, так и индивидуальные формы организации практических работ. Каждый ученик должен овладеть всеми знаниями и умениями. На занятиях следует отводить время для изучения правил техники безопасности.

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной общеразвивающей программы (для школьников)

«Устройство автомобиля».

Срок обучения 18 часов

№ п/п	Содержание курса	Количество часов, всего	
		Теоретическая часть	Практическая часть
1	Инструктаж по охране труда и технике безопасности в слесарных мастерских. Слесарные инструменты.	1	

	Организация рабочего места слесаря по ремонту автомобиля. Общий осмотр легкового автомобиля.		
2	Основы устройства легковых автомобилей.	7	9
	Дифференцированный зачет		1
	ВСЕГО	8	10

3. СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

Тема 1. Инструктаж по охране труда и технике безопасности в слесарных мастерских. Слесарные инструменты. Организация рабочего места слесаря по ремонту автомобиля.

Техника безопасности при выполнении слесарных работ. Слесарные инструменты, организация рабочего места слесаря-ремонтника. Общий осмотр автомобиля. Подготовка автомобиля к ремонту, мойка

Тема 2. 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.

Двигатель внутреннего сгорания.

Устройство двигателя внутреннего сгорания. Основные механизмы и системы двигателя. Принцип работы двигателя. Основные параметры. Классификация двигателей по виду применяемого топлива.

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.

Кривошипно-шатунный механизм (КШМ).

Устройство КШМ у четырехцилиндрового двигателя. Назначение КШМ. Взаимодействие основных деталей КШМ. Конструктивные особенности деталей КШМ.

Газораспределительный механизм (ГРМ).

Назначение ГРМ. Устройство. Основные неисправности ГРМ. Эксплуатация ГРМ.

Система охлаждения двигателя.

Предназначение и устройство системы охлаждения. Типы систем охлаждения. Принцип работы. Элементы системы охлаждения.

Система смазки двигателя.

Назначение, устройство и принцип работы системы смазки.

Элементы системы смазки. Эксплуатация системы смазки.

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 топлива. 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.

Трансмиссия.

Основные типы трансмиссии. Схемы трансмиссии автомобилей с различным типом привода. Сцепление – назначение и общее устройство. Тросовый и гидравлический приводы выключения сцепления.

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.

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.

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.

Рулевое управление.

Назначение, расположение и устройство рулевого управления. Привод рулевого механизма. Усилитель рулевого управления. Привод управляемых колес.

Тормозная система.

Назначение и виды тормозных систем. Схема и принцип работы тормозной системы. Антиблокировочная система тормозов.

Кузов и дополнительные системы.

Типы кузовов. Устройство кузова. Системы пассивной безопасности. Ремни безопасности. Натяжители ремней безопасности. Подушки безопасности. Детские кресла. Системы активной безопасности.

Практическая часть:

1. Регулировка клапанов ВАЗ-2107
2. Замена ступичного подшипника ВАЗ-2107
3. Замена радиатора печки ВАЗ-2110
4. Ремонт Электра усилителя Лада Приора
5. Замена ГРМ ВАЗ-2109
6. Замена заднего моста ВАЗ-2106
7. Замена сцепления ВАЗ-2114
8. Регулировка теплового засора ВАЗ-2107
9. Замена стойки ВАЗ-2114

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение курса.

Практико-ориентированные занятия проводятся на базе учебных лабораторий и кабинетов Славянского электротехнологического техникума с использованием оборудования, которым оснащены эти лаборатории, а также расходного материала, специально закупленного для проведения этих занятий.

Учебный кабинет

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- экран настенный;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиапроектор;
- наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Лаборатория слесаря по ремонту автомобилей
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.loveyourbooks.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. Фирменный автосервис.
 6. <http://auto.mail.ru>. Технические характеристики автомобилей.
 6. <http://www.bibliotekar.ru/slesar/21.htm.ru>. Слесарное дело и технические измерения.
 7. <http://www.avto1001.info.ru>. Устройство, обслуживание и ремонт автомобилей.
 8. <http://www.zr.ru>. Ежемесячный журнал «За рулем»

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА

Диагностика автомобилей

(70 часов)

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеразвивающая программа «Диагностика автомобилей» разработана в рамках мероприятий 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).

Дополнительная общеразвивающая программа «Диагностика автомобилей» разработана на основе ФГОС СПО по специальности Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта, с учётом требований Проффессионального стандарта «Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта».

Программа предназначена для обучения детей школьного возраста (14-16 лет) основам технического обслуживания и ремонта автомобилей, а именно диагностики автомобилей, и направлена на удовлетворение образовательных и профессиональных потребностей, предпрофессиональное развитие школьников и культивирование в них интереса к профессиям и специальностям СПО, связанным с обслуживанием и ремонтом транспорта, в частности, автомобильного.

Основная цель дополнительной общеразвивающей программы «Диагностика автомобилей» - обучение детей направленное на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности, по специальности СПО «Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта».

Основные задачи дополнительной общеразвивающей программы «Диагностика автомобилей»:

- знакомство и мотивация к профессиональной деятельности, формирование интереса к специальности среднего профессионального образования 23.02.03 Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта, востребованной на рынке труда Краснодарского края;
- формирование основ знаний у учащихся о техническом диагностировании, устройстве автомобилей;
- формирования основ знаний и умений учащихся в техническом обслуживании и ремонте автомобилей.

В результате освоения курса «Диагностика автомобилей» обучающиеся должны знать:

- причины возникновения дорожно-транспортных происшествий;
- основные понятия, термины и определения в области диагностирования машин;

- основные методы технического диагностирования;
- стандарты в компьютерной диагностике;
- методику проведения компьютерной диагностики;
- состав отработавших газов карбюраторных и дизельных двигателей;
- методы снижения токсичности и дымности отработавших газов;
- требования к тормозным системам автомобилей;
- методы испытания тормозных систем;
- нормативные требования к тормозным системам;
- особенности конструкций подвески автомобилей;
- нормативные требования к проверке подвески транспортных средств;
- классификацию амортизаторов;
- нормативные требования к техническому состоянию амортизаторов автомобилей;
- методы определения технического состояния амортизаторов;
- устройство рулевого управления современного автомобиля;
- нормативные требования к проверке суммарного люфта рулевого управления автотранспортных средств;
- операции при техническом обслуживании систем освещения;
- нормативные требования к освещению.

Программа курса включает материал, который вызывает познавательный интерес учащихся к устройству автомобилей, различным его модификациям, механике.

Материал курса расположен по принципу усложнения и увеличения объема сведений. Основными формами и методами обучения являются практические работы, беседы, лекции, сюжетно-ролевые игры. На занятиях практикуется демонстрация учебных фильмов и различных наглядных средств обучения.

В большинстве тем предусмотрено проведение практических работ. Каждый ученик, независимо от его интеллектуальных и физических возможностей должен овладеть основами знаний о диагностике и ремонте автомобилей.

Практические работы целесообразно проводить, разделив учащихся на группы. В зависимости от задач занятия и оснащенности кабинета могут использоваться как коллективные, так и индивидуальные формы организации практических работ. Каждый ученик должен овладеть всеми знаниями и умениями. На занятиях следует отводить время для изучения правил техники безопасности.

Заканчивается учебный курс итоговым испытанием, по результатам которого обучающимся выдается документ об освоении программы «Диагностика автомобилей».

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной общеразвивающей программы
«Диагностика автомобилей».

Срок обучения 70 часов

№ п/п	Содержание курса	Количество часов,		
		всего	в том числе:	
			теоретических	практических
1	Общие сведения о техническом диагностировании машин	6	6	
2	Компьютерная диагностика автомобиля	12	6	6
3	Проверка токсичности и дымности отработавших газов двигателей	16	8	8
4	Проверка тормозной системы автомобиля	8	4	4
5	Проверка технического состояния элементов подвески автомобиля	6	2	4
6	Проверка технического состояния трансмиссии автомобиля	8	4	4
7	Проверка суммарного люфта рулевого управления автотранспортных средств	6	2	4
8	Проверка света фар автомобиля	6	2	4
	Итоговое испытание	2	2	
	ВСЕГО	70	36	34

3. СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

Раздел 1. Общие сведения о техническом диагностировании машин

Тема 1.1. Основные термины и понятия в области технического диагностирования машин

Причины возникновения дорожно-транспортных происшествий. Техническое состояние автомобиля. Внедрение диагностирования в технические процессы технического обслуживания. Понятие технического диагностирования. В каких случаях осуществляют техническое диагностирование. Основные термины при техническом диагностировании машин. Параметры, оценивающие техническое диагностирование машин.

Тема 1.2. Роль и методы технического диагностирования машин

Основные группы причин изменения технического состояния элементов автомобилей. Основные причины технического диагностирования. Место диагностирования в техническом сервисе. Классификация методов диагностирования в зависимости от характера и физической сущности распознаваемых признаков и измеряемых параметров.

Тема 1.3. Классификация средств диагностирования. Управление техническим состоянием машин.

Внешние средства диагностирования машин. Встроенные средства «бортового диагностирования машин. Цель и схема управления техническим состоянием машин. Этапы управления техническим состоянием машин. Прогнозирование остаточного ресурса.

Раздел 2. Компьютерная диагностика автомобиля

Тема 2.1. Общие сведения о компьютерной диагностике автомобилей. Система самодиагностики автомобилей. Стандарты в автомобильной диагностике. Последовательность этапов компьютерной диагностики автомобилей. Устройства для компьютерной диагностики автомобилей.

Тема 2.2. Режимы компьютерной диагностики.

Режимы стандартизированных функциональных возможностей компьютерной диагностики. Действия для оценки применения сканера для диагностики автомобилей.

Тема 2.3. Общее устройство и работа сканера Gutmann mega macs 55.

Общее устройство и возможности мультимарочного сканера Gutmann mega macs 55. Функции сканера. Работа со сканером Gutmann mega macs 55.

Лабораторная работа № 1. Компьютерная диагностика автомобилей на базе компьютерного диагностического комплекса Мотор-Тестер МТ 10К.

Раздел 3. Проверка токсичности и дымности отработавших газов двигателей.

Тема 3.1. Состав отработавших газов двигателей внутреннего сгорания. Особенности организации процессов горения топлива в двигателях внутреннего сгорания. Ориентировочный состав отработавших газов карбюраторных и дизельных двигателей. Воздействие отдельных компонентов отработавших газов на человека. Оксиды азота (NO_x). Окись углерода (СО). Углеводороды (C_nH_m). Альдегиды (формальдегид, акролеин). Сажа (С).

Тема 3.2. Снижение токсичности ОГ двигателей с искровым зажиганием.

Совершенствование систем топливоподачи и зажигания. Рециркуляция отработавших газов. Нейтрализация отработавших газов.

Тема 3.3. Снижение токсичности и дымности ОГ ДВС.

Совершенствование процессов смесеобразования и сгорания. Рециркуляция отработавших газов. Нейтрализация отработавших газов. Фильтрация отработавших газов. Методы испытания двигателей внутреннего сгорания автотранспортных средств.

Тема 3.4. Приборы и оборудование для анализа ОГ ДВС.

Принцип работы газоанализаторов. Измерение частоты вращения коленчатого вала. Определение дымности прибором «ИНФРАКАР Д». Определение дымности прибором «MDO2 LON». Определение токсичности газов прибором «ИНФРАКАР Д». Определение токсичности отработавших газов прибором MGT 5.

Лабораторная работа № 2. Проверка автотранспортных средств на токсичность отработавших газов.

Лабораторная работа № 3. Проверка автотранспортных средств на дымность отработавших газов.

Раздел 4. Проверка тормозной системы автомобиля.

Тема 4.1. Общие сведения о тормозных системах автомобилей.

Основные понятия о тормозных системах автомобилей. Требования, предъявляемые к тормозным системам. Основные неисправности тормозных систем и причины их возникновения. Виды стендов и методы испытания тормозных систем.

Тема 4.2. Устройство и принцип действия тормозных стендов.

Основные компоненты роликовых тормозных стендов. Параметры, определяемые силовыми роликовыми стендами. Принцип действия стендов для проверки тормозной системы. Нормативные требования к тормозным системам, проверяемым стендовым методом.

Лабораторная работа № 4. Проверка тормозной системы автомобиля.

Раздел 5. Проверка технического состояния элементов подвески автомобиля.

Тема 5.1. Общие сведения о подвеске автомобилей.

Назначение подвески автомобиля. Конструктивные особенности подвески. Детектор люфтов в подвеске автомобиля АСТ 2.0. Нормативные требования к проверке подвески транспортного средства.

Лабораторная работа № 5. Проверка технического состояния подвески автомобиля.

Раздел 6. Проверка технического состояния трансмиссии автомобиля.

Тема 6.1. Общие сведения о трансмиссии автомобиля.

Устройство трансмиссии. Техническое обслуживание сцепления автомобиля. Техническое обслуживание коробки переменных передач. Техническое обслуживание карданных передач и ведущих мостов.

Лабораторная работа № 6. Выполнение ТО сцепления автомобиля, КПП, карданных передач, ведущих мостов.

Раздел 7. Проверка суммарного люфта рулевого управления автотранспортных средств.

Тема 7.1. Общие сведения о рулевом управлении.

Назначение рулевого управления. Основные устройства рулевого управления современного автомобиля. Нормативные требования к проверке суммарного люфта рулевого управления автотранспортных средств.

Лабораторная работа № 7. Измерение суммарного люфта рулевого управления автомобиля.

Раздел 8. Проверка света фар автомобиля.

Тема 8.1. Общие сведения о системах освещения.

Осветительные и светосигнальные приборы для современных автомобилей. Техническое обслуживание систем освещения. Нормативные требования к освещению.

Лабораторная работа № 8. Проверка автомобильных фар.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Программа дисциплины реализуется в лаборатории по Техническому обслуживанию.

Оборудование учебного кабинета:

- Посадочные места – 15 мест;
- Рабочее место преподавателя;
- Диагностические карты неисправностей;
- Контрольно-измерительные инструменты;
- Компьютерный диагностический комплекс Мотор-Тестер МТ 10 К;
- Многокомпонентный газоанализатор «АВТОТЕСТ – 01.03.М»;
- Измеритель дымности отработавших газов «МЕТА - 1.МП 0.1»;
- Роликовый тормозной стенд СТС-3-СП-12П;
- Электрогидравлический стенд АСТ 2.0;
- Прибор ИСЛ-401М;
- Прибор ОПК.

Технические средства обучения:

- Компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- комплект приспособлений для Мотор-Тестер МТ 10 К;
- комплект приспособлений для «АВТОТЕСТ – 01.03.М»;
- комплект приспособлений для «МЕТА - 1.МП 0.1»;
- специализированный набор инструментов.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Диагностика и техническое обслуживание машин: учебник / А.Д. Ананьин (и др.). – М. : Академия, 2008.
2. Диагностика и техническое обслуживание машин для сельского хозяйства: учебное пособие / А.В. Новиков (и др.); под ред. А.В. Новикова. – Минск : БГАТУ, 2010.
3. Максименко А.Н. Диагностика строительных, дорожных и подъемно-транспортных машин: учебное пособие / А.Н. Максименко, Г.Л. Антипенко, Г.С. Лягушев. – СПб. : БХВ-Петербург, 2008.
4. Диагностирование автомобилей. Практикум: учебное пособие / А.Н. Карташевич (и др.); под ред. А.Н. Карташевича. – Минск : Новое знание, М.: ИНФРА-М, 2011.

Электронные ресурсы

1. Диагностика амортизаторов. Режим доступа: www.pitstopservice.net

2. Диагностика амортизаторов легковых автомобилей. Режим доступа: www.amortizator.in.ua.

5. ИТОГОВОЕ ИСПЫТАНИЕ

Итоговое испытание состоит из теоретических вопросов по всем темам курса.

Критерии оценки ответов на вопросы итогового испытания

Оценка	Показатели оценки результата
5 «отлично»	Обучающийся в полной мере владеет терминологией, полностью освещает поставленный вопрос, абсолютно правильно идентифицирует описываемые аспекты, детали, комплектующие, устройства и т.д. на наглядных пособиях и учебных стендах. Правильно отвечает на сопутствующие вопросы.
4 «хорошо»	Обучающийся владеет терминологией, полностью освещает поставленный вопрос, правильно идентифицирует описываемые аспекты, детали, комплектующие, устройства и т.д. на наглядных пособиях и учебных стендах. Допускает 1-2 незначительных неточности.
3 «удовлетворительно»	Обучающийся в основном владеет терминологией, освещает поставленный вопрос, допуская отдельные неточности, в основном идентифицирует описываемые аспекты, детали, комплектующие, устройства и т.д. на наглядных пособиях и учебных стендах, допуская отдельные неточности.
2 «неудовлетворительно»	Обучающийся демонстрирует неточное выполнение приемов работы; демонстрирует неумение осуществлять самоконтроль; не соблюдает требования технической и технологической документации; нарушает требования к организации рабочего места; нарушает правила безопасности труда.

Вопросы для итогового испытания.

1. Причины возникновения дорожно-транспортных происшествий.
2. Понятие технического диагностирования.
3. Основные термины и понятия в области диагностирования машин.
4. Роль и место диагностирования машин при их технической эксплуатации.

5. Методы диагностирования.
6. Классификация средств диагностирования.
7. Управление техническим состоянием машин по результатам диагностирования.
8. Прогнозирование остаточного ресурса.
9. Общие сведения о компьютерной диагностике.
10. Стандарты в автомобильной диагностике.
11. Методика проведения компьютерной диагностики.
12. Режимы компьютерной диагностики.
13. Состав отработавших газов двигателей внутреннего сгорания.
14. Снижение токсичности ОГ двигателей с искровым зажиганием.
15. Снижение токсичности и дымности ОГ дизельных двигателей.
16. Методы испытания двигателей внутреннего сгорания автотранспортных средств.
17. Приборы и оборудование, применяемое для анализа ОГ ДВС автомобилей.
18. Общие сведения о тормозных системах.
19. Виды стендов и методы испытания тормозных систем.
20. Нормативные требования к тормозным системам, проверяемым стендовым методом.
21. Общие сведения о подвеске автомобиля.
22. Нормативные требования к проверке подвески автомобиля
23. Общие сведения об амортизаторах.
24. Методы определения технического состояния амортизаторов.
25. Нормативные требования к техническому состоянию амортизаторов автомобилей.
26. Общие сведения о рулевом управлении.
27. Нормативные требования к проверке суммарного люфта рулевого управления автотранспортных средств.
28. Общие сведения о системах освещения автомобиля.
29. Техническое обслуживание систем освещения.
30. Нормативные требования к освещению.
31. Общее устройство и возможности мультимарочного сканера Gutmann mega macs 55.
32. Работа со сканером Gutmann mega macs 55.
33. Характеристика компьютерного диагностического комплекса Мотор-Тестер МТ-10К.
34. Определение дымности прибором «ИНФРАКАР Д».
35. Определение дымности прибором «MDO2 LON».
36. Определение токсичности отработавших газов прибором «ИНФРАКАР Д»
37. Определение токсичности отработавших газов прибором «MGT 5»
38. Устройство газоанализатора многокомпонентного «АВТОТЕСТ-02.02»

39. Описание и работа измерителей дымности МЕТА-01МП 0.1 ГТН ЛТК.
40. Устройство роликового тормозного стенда МАНА IW2 Euro-Profi.
41. Принцип действия стенда для проверки тормозной системы.
42. Устройство и назначение роликового тормозного стенда СТМ-10000.
43. Детектор люфтов в подвеске автомобиля АСТ 2.0.
44. Устройство и назначение люфт-детектора ЛД-4000.
45. Стенд для проверки амортизаторов фирмы МАНА.
46. Устройство и назначение стенда проверки подвески СПП-2500.
47. Прибор для измерения суммарного люфта рулевого управления автотранспортных средств ИСЛ-401М.
48. Порядок измерения суммарного люфта рулевого управления автотранспортных средств с помощью прибора ИСЛ-401М.
49. Прибор ЛІТЕ 3 для проверки регулировки света фар фирмы МАНА.
50. Порядок проверки технического состояния световых приборов с помощью прибора ЛІТЕ 3.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
(для школьников)
Основы малярных работ
(8 часов)

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеразвивающая программа «Основы малярных работ» предназначена для реализации одного из мероприятий Краевой инновационной площадки на базе ГБПОУ КК «Славянский электротехнологический техникум» «Досуговая профориентационная площадка для школьников «Город мастеров» (приказ от 25.12.2017 № 5445 Министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края).

В контексте программы Краевой инновационной площадки программа курса нацелена на выполнение задач:

- оказание эффективной помощи по профессиональному самоопределению школьникам;
- мотивация к профессиональной деятельности, формирование интереса к профессиям среднего профессионального образования, востребованным на рынке труда Краснодарского края;
- обеспечение преемственности и интеграции **в движение Worldskills**, программу ранней профориентации, основ профессиональной подготовки и состязаний школьников в профессиональном мастерстве;
- информирование потребителей образовательных услуг и заинтересованных лиц о деятельности и предлагаемых услугах в учреждениях СПО

Дополнительная общеразвивающая программа «Основы малярных работ» разработана с учётом требований Профессионального стандарта «Маляр строительный» (приказ Минтруда России от 25 декабря 2014 № 1138н, редакция от 28 октября 2015).

Курс обучения включает также учебный материал, направленный на формирование основ профессиональных знаний и умений в пределах раздела «Малярные и декоративные работы».

Основная цель дополнительной общеразвивающей программы «Основы малярных работ» - обучение детей направленное на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности, по профессии Маляр строительный.

Основные задачи дополнительной общеразвивающей программы «Основы малярных работ»:

- знакомство и мотивация к профессиональной деятельности, формирование интереса к профессии среднего профессионального образования Мастер отделочных строительных и декоративных работ, востребованной на рынке труда Краснодарского края;

- формирование основ знаний у учащихся о значении и содержании профессиональной деятельности маляра строительного, материаловедении;

- формирования основ знаний и умений учащихся технологии малярных декоративных работ, технике безопасности на строительной площадке.

В результате освоения курса «Основы малярных работ» обучающиеся должны знать:

- требования охраны труда и техники безопасности на строительной площадке.;

- основы знаний о материаловедении (краски, материалы, инструмент);

- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, технику работы с красками на водной основе и обоями.

В результате освоения курса «Основы малярных работ» обучающиеся должны уметь:

- подготавливать рабочее место, оборудование, инструмент, исходные материалы для осуществления малярных работ;

- наносить краски на водной основе;

- составлять коллаж из обоев.

Программа курса включает материал, который вызывает познавательный интерес учащихся к малярным строительным работам, дизайну помещений.

Основными формами и методами обучения являются практические работы. На занятиях практикуется демонстрация учебных фильмов и различных наглядных средств обучения.

В большинстве случаев предусмотрено проведение практических работ. Каждый ученик, независимо от его интеллектуальных и физических возможностей должен овладеть основными приемами малярных работ.

Практические работы целесообразно проводить, разделив учащихся на группы. В зависимости от задач занятия и оснащенности кабинета могут использоваться как коллективные, так и индивидуальные формы организации практических работ. Каждый ученик должен овладеть всеми знаниями и умениями. На занятиях следует отводить время для изучения правил техники безопасности.

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной общеразвивающей программы (для школьников)
«Основы малярных работ».

Срок обучения 8 часов

№ п/п	Содержание курса	Количество часов, всего
1	Значение профессии маляра в жизни общества.	1
2	Общие требования к охране труда и технике безопасности на строительной площадке.	1
3	Общие сведения по материаловедению (краски, материалы, инструмент).	2
4	Нанесение красок на водной основе.	2
5	Составление коллажа из обоев.	2
	ВСЕГО	8

3. СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

Тема: Значение профессии маляра в жизни общества.

Профессиональные обязанности маляра, его роль и значение в жизни людей.

Тема: Знакомство с мастерской.

Общие требования к охране труда и технике безопасности на строительной площадке. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на строительной площадке и в мастерской. Подготовка рабочего места маляра при выполнении работ по окраске поверхностей водными красками и оклеиванию обоями.

Тема: Общие сведения по материаловедению (краски, материалы, инструмент)

Подбор, подготовка к работе, проверка оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Основные сведения о материалах (красках на водной основе, обоях).

Тема: Нанесение красок на водной основе.

Правила нанесения красок на водной основе на поверхность (с использованием планшетов).

Тема: Составление коллажа из обоев.

Технология оклеивания обоями, составление коллажа из обоев (с использованием планшетов).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение курса.

Практико-ориентированные занятия проводятся на базе учебных

лабораторий и кабинетов Славянского электротехнологического техникума с использованием оборудования, которым оснащены эти лаборатории, а также расходного материала, специально закупленного для проведения этих занятий.

Учебный кабинет

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- экран настенный;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиапроектор;
- наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

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.)

Информационное обеспечение курса «Основы малярных работ»

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.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
(для школьников)
Основы малярных работ
(18 часов)

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеразвивающая программа «Основы малярных работ» предназначена для реализации одного из мероприятий Краевой инновационной площадки на базе ГБПОУ КК «Славянский электротехнологический техникум» «Досуговая профориентационная площадка для школьников «Город мастеров» (приказ от 25.12.2017 № 5445 Министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края).

В контексте программы Краевой инновационной площадки программа курса нацелена на выполнение задач:

- оказание эффективной помощи по профессиональному самоопределению школьникам;
- мотивация к профессиональной деятельности, формирование интереса к профессиям среднего профессионального образования, востребованным на рынке труда Краснодарского края;
- обеспечение преемственности и интеграции **в движение Worldskills**, программу ранней профориентации, основ профессиональной подготовки и состязаний школьников в профессиональном мастерстве;
- информирование потребителей образовательных услуг и заинтересованных лиц о деятельности и предлагаемых услугах в учреждениях СПО

Дополнительная общеразвивающая программа «Основы малярных работ» разработана с учётом требований Профессионального стандарта «Маляр строительный» (приказ Минтруда России от 25 декабря 2014 № 1138н, редакция от 28 октября 2015).

Курс обучения включает также учебный материал, направленный на формирование основ профессиональных знаний и умений в пределах раздела «Малярные и декоративные работы».

Основная цель дополнительной общеразвивающей программы «Основы малярных работ» - обучение детей направленное на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности, по профессии Маляр строительный.

Основные задачи дополнительной общеразвивающей программы «Основы малярных работ»:

- знакомство и мотивация к профессиональной деятельности, формирование интереса к профессии среднего профессионального образования

Мастер отделочных строительных и декоративных работ, востребованной на рынке труда Краснодарского края;

- формирование основ знаний у учащихся о значении и содержании профессиональной деятельности маляра строительного, материаловедении;
- формирования основ знаний и умений учащихся технологии малярных декоративных работ, технике безопасности на строительной площадке.

В результате освоения курса «Основы малярных работ» обучающиеся должны знать:

- требования охраны труда и техники безопасности на строительной площадке;
- основы знаний о материаловедении (краски, материалы, инструмент);
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, технику работы с красками на водной основе и обоями, декоративной штукатуркой;
- правила и принципы оформления жилой комнаты.

В результате освоения курса «Основы малярных работ» обучающиеся должны уметь:

- подготавливать рабочее место, оборудование, инструмент, исходные материалы для осуществления малярных работ;
- наносить краски на водной основе;
- составлять коллаж из обоев;
- наносить декоративную штукатурку;
- планировать оформление жилой комнаты.

Программа курса включает материал, который вызывает познавательный интерес учащихся к малярным строительным работам, дизайну помещений.

Основными формами и методами обучения являются практические работы. На занятиях практикуется демонстрация учебных фильмов и различных наглядных средств обучения.

В большинстве случаев предусмотрено проведение практических работ. Каждый ученик, независимо от его интеллектуальных и физических возможностей должен овладеть основными приемами малярных работ.

Практические работы целесообразно проводить, разделив учащихся на группы. В зависимости от задач занятия и оснащенности кабинета могут использоваться как коллективные, так и индивидуальные формы организации практических работ. Каждый ученик должен овладеть всеми знаниями и умениями. На занятиях следует отводить время для изучения правил техники безопасности.

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной общеразвивающей программы (для школьников)
«Основы малярных работ».
Срок обучения 18 часов

№ п/п	Содержание курса	Количество часов, всего
1	Значение профессии маляра в жизни общества	1
2	Общие требования к охране труда и технике безопасности на строительной площадке.	1
3	Общие сведения по материаловедению (краски, материалы, инструмент)	2
4	Подбор красок по образцу. Правила смешивания колеров.	2
5	Нанесение красок на водной основе	2
6	Нанесение декоративной штукатурки	4
7	Составление коллажа из обоев	2
8	Изготовление макетов оформления жилой комнаты	4
	ВСЕГО	18

3. СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

Тема: Значение профессии маляра в жизни общества.

Профессиональные обязанности маляра, его роль и значение в жизни людей.

Тема: Знакомство с мастерской.

Общие требования к охране труда и технике безопасности на строительной площадке. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на строительной площадке и в мастерской. Подготовка рабочего места маляра при выполнении работ по окраске поверхностей водными красками и оклеиванию обоями.

Тема: Общие сведения по материаловедению (краски, материалы, инструмент).

Подбор, подготовка к работе, проверка оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Основные сведения о материалах (красках на водной основе, обоях).

Тема: Подбор красок по образцу.

Правила смешивания колеров. Колеры. Технология смешивания цветов для получения определенного оттенка.

Тема: Нанесение красок на водной основе.

Правила нанесения красок на водной основе на поверхность (с

использованием планшетов).

Тема: Нанесение декоративной штукатурки.

Технология нанесения декоративной штукатурки (с использованием планшетов).

Тема: Составление коллажа из обоев.

Технология оклеивания обоями, составление коллажа из обоев (с использованием планшетов).

Тема: Изготовление макетов оформления жилой комнаты.

Выполнение практического задания с использованием всех изученных приемов малярных работ по оформлению жилой комнаты (с использованием картонного макета).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение курса.

Практико-ориентированные занятия проводятся на базе учебных лабораторий и кабинетов Славянского электротехнологического техникума с использованием оборудования, которым оснащены эти лаборатории, а также расходного материала, специально закупленного для проведения этих занятий.

Учебный кабинет

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- экран настенный;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиапроектор;
- наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

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.)

Информационное обеспечение курса «Основы малярных работ»

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.