**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«ЧЕРНЯНСКИЙ АГРОМЕХАНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 Сервировка стола**

для профессии **13249 Кухонный рабочий**

**Чернянка 2022г.**



# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |
| --- |
| **Паспорт программы**   1. **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА** 2. **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН** 3. **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА** 4. **МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ** |

# **I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

# **1.1. Область применения программы** Программа профессиональной учебной дисциплины ОП.02 Сервировка стола предназначена для изучения в ОГАПОУ «Чернянский агромеханический техникум» и других профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 13249, «Кухонный рабочий» для обучающихся по специальным (коррекционным) программам VIII вида, в том числе с расстройством аутистического спектра, сроком обучения 1 год 10 месяцев, разработана с учетом требований:

- Профессионального стандарта 13249, «Кухонный рабочий», утвержденный (утвержденный Министерством труда Российской Федерации № 113н от 09.03.2022г),

- методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443).

# **1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения модуля**

В ходе изучения дисциплины ставится задача формирования следующих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. ОК 8

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

**Личностные результаты**

ЛР 1. Осознавать себя гражданином и защитником великой страны

ЛР 2. Проявлять активную гражданскую позицию, демонстрировать приверженность принципам честности, порядочности, открытости, участвовать в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействовать и участвовать в деятельности общественных организаций

ЛР 3. Соблюдать нормы правопорядка, следовать идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Быть лояльным к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрировать неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР 4. Проявлять и демонстрировать уважение к людям труда, осознавать ценность собственного труда. Стремиться к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 5. Демонстрировать приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принимать традиционные ценности многонационального народа России

ЛР 6. Проявлять уважение к людям старшего поколения и быть готовым к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

ЛР 7. Осознавать приоритетную ценность личности человека; уважать собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР 8. Проявлять и демонстрировать уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Быть сопричастным к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР 9. Соблюдать и пропагандировать правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждать либо преодолевать зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохранять психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР 10 .Заботиться о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 11.Проявлять уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

ЛР 12 .Принимать семейные ценности, быть готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрировать неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

# 

1. **II. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа ОП.02 Сервировка стола предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки рабочих по профессии Кухонный рабочий из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Цель изучения курса – подготовка обучающихся, обладающих

знаниями сервировки стола для завтрака, обеда, ужина; то есть расстановку посуды в определенном порядке, а также совокупность предметов, предназначенных для этой цели. Обучающиеся получают общие сведения о сервировке стола тарелками, приборами, стеклянной посудой. При изучении тем, обучающиеся должны усвоить правила сервировки стола. Очень важно, чтобы при изучении и усвоении учебного материала обучающиеся вышли на уровень прочного и осознанного усвоения теоретического материала, имели практические навыки сервировки стола.

***Учащиеся должны знать:***

- общие правила сервировки стола тарелками, приборами, стеклянной и хрустальной посудой;

***Учащиеся должны уметь:***

- сервировать столы для завтраков, обедов, ужинов, полдников, праздничных столов

**III. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Темы |  | Количество часов | |
| Всего | Теория | Уровень  усвоения |
| 1 | Общие принципы сервировки стола | 2 | 2 | 2 |
| 2 | Получение и подготовка столового белья | 3 | 3 | 2 |
| 3 | Полировка посуды и приборы | 4 | 4 | 2 |
| 4 | Подготовка менажа | 4 | 4 | 2 |
| 5 | Накрывание столов скатертями | 4 | 4 | 2 |
| 6 | Приемы складывания салфеток | 5 | 5 | 2 |
| 7 | Общие правила сервировки | 5 | 5 | 2 |
| 8 | Сервировка стола тарелками | 5 | 5 | 2 |
| 9 | Сервировка стола приборами | 5 | 5 | 2 |
| 10 | Правила пользования столовыми приборами | 5 | 5 | 2 |
| 11 | Столовое белье, её виды | 5 | 5 | 2 |
| 12 | Посуда | 5 | 5 | 2 |
| 13 | Виды столовой посуды | 5 | 5 | 2 |
| 14 | Порядок расстановки рюмок и бокалов | 5 | 5 | 2 |
| 15 | Сервировка столов по меню ужина | 5 | 5 | 2 |
| 16 | Общие сведения о предварительной сервировке стола | 5 | 5 | 2 |
| 17 | Сервировка тематического стола | 4 | 4 | 2 |
| 18 | Зачет дифференцированный | 2 | 2 | 2 |
|  | **Всего:** | **78** | **78** |  |

**IV. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА**

Тема 1. Введение

Основные составляющие естественной среды и здоровья человека, влияние на организм климатических факторов Естественная среда  и здоровье человека. Связь между природными условиями и  здоровьем человека. Качество воды, воздуха, почв, климатические условия ,то от чего зависит здоровье, трудоспособность и долголетие человека. Экологический туризм. Климат, характеристика климатических факторов. Микроклимат. Влияние на организм климатических факторов.

**Тема 2. Современное состояние природы**

Современное состояние природы. Ознакомление с законом РФ «Об охране окружающей среды». Современный этап развития охраны природы

**Тема 3. Последствия загрязнения атмосферы**

Атмосфера как часть природной среды. Загрязнение атмосферы. Последствия загрязнения атмосферы. Кислотные дожди. Накопление вредных для здоровья веществ в пресной воде, почве, растениях, человеке. Радиация в биосфере. Экологические проблемы и как с ними бороться. Растения и здоровье человека.

**Тема 4. Опасность загрязнения почв**

Земельные ресурсы. Почва, её состав и строение. Роль почвы в природе. Система мероприятий по защите земель, меры по охране почв. Правовые основы охраны почв.

**Тема 5. Причины загрязнения воды**

Природная вода и её распространение. Круговорот воды в природе. Роль воды в природе и хозяйственной деятельности человека. Истощение и загрязнение водных ресурсов. Основные загрязняющие вещества и источники загрязнений. Правовые основы охраны водных ресурсов.

**Тема 6. Экология питания**

Загрязнение пестицидами продуктов питания. Их  классификация. Основы рационального питания.

**V. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

**5.1. ЛИТЕРАТУРА**

1. Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учебное пособие для студ.учреждений сред.проф.образования / В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе. - М.: Академия, 2014г

2.Акимова Т.А. Экология. Человек - Экономика - Биота - Среда: учебник для студентов вузов / Т.А. Акимова, В.В. Хаскин. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012

3.Андреева Т.А. Экологические основы природопользования: учебное пособие / Т.А. Андреева. - М.: РИОР, 2013

4.Воронков Н.А. Экология общая, социальная, прикладная: учебник для студентов вузов / Н.А. Воронков. - М.: Агар, 2012

5.Гальперин М.В. Экологические основы природопользования: учебник / М.В. Гальперин. - 2-е изд. - М.: ФОРУМ-ИНФРА-М, 2013 - 256 c.

6.Гейвандов Э.А. Экология: словарь-справочник для школьников и студентов: В 2 т. / Э.А. Гейвандов Т. 2. - М.: Культура и традиции, 2012

7.Иорданский Н.Н. Эволюция жизни: учеб. пособие / Н.Н. Иорданский. - М.: Академия, 2013. - 432 c

8.Козлов О.В. Задачник по экологии: учеб.пособие / О.В. Козлов, А.П. Садчиков. - Ростов н/Д: Феникс, 2012. - 126 c.

9.Коробкин В.И. Экология: учебник для вузов / В.И. Коробкин, Л.В. Передельский. - Изд. 17-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д.: Феникс, 2013. - 600 c

**5.2 Дополнительная литература**

1.Азимов А. Краткая история биологии: От алхимии до генетики / А. Азимов; пер. с англ. Л.А. Игоревского. - М.: Центрполиграф, 2012

2.Акимова Т.А. Экология. Человек - Экономика - Биота - Среда: учебник для студентов вузов / Т.А. Акимова, В.В. Хаскин. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012

3.Ананьев Б.Г. Человек как предмет познания / Б.Г. Ананьев. 2013. - 288 c. –