



**Ханты - Мансийский автономный округ – Югра
(Тюменская область)**

АДМИНИСТРАЦИЯ НИЖНЕВАРТОВСКОГО РАЙОНА

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОВОАГАНСКАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОЧНО-ЗАОЧНАЯ ШКОЛА»**

Рассмотрено на заседании ПС
от 31.08.2023 г № 2

Утверждаю _____
Директор Перец Т.В.
Приказ №

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ**

2023-2024

Пояснительная записка

Главная задача профессиональной подготовки в учреждениях среднего общего образования - обеспечение социальной защищенности выпускников общеобразовательных учреждений за счет получения ими профессиональных знаний и умений, облегчающих процесс социальной адаптации.

В условиях демократизации образования привлекательность и значимость профессиональной подготовки для учащихся общеобразовательных учреждений повышена за счет правильного выбора профессий, а также качественного обучения.

При составлении образовательной программы за основу взята следующая нормативная база:

Федеральный закон РФ от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих выпуск 3;

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 1 июля 2013 г. Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам.

Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);

Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 года N 816)

Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей, служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР)

Перечень содержит код профессии по Общероссийскому классификатору, наименование профессий рабочих и должностей служащих для профессиональной подготовки; ориентировочное время, необходимое для профессиональной подготовки; тарифный разряд, который может быть присвоен в установленном порядке после прохождения профессиональной подготовки.

Профессии, включенные в Перечень профессий рабочих и должностей служащих для профессиональной подготовки в общеобразовательных учреждениях (в дальнейшем - Перечень) (Приложение 1), отбирались с учетом следующих требований:

- быть интересны для учащихся и включать обучение навыкам, полезным в повседневной жизни и быту;
- востребованы на рынке труда;
- не сопряжены с вредными и опасными условиями труда;
- не связаны с использованием материально - технической базы повышенной сложности.

Для профессиональной подготовки используется вариативная часть базисного учебного плана общеобразовательной школы, до 12 часов в неделю (Приказ Минобрнауки России от 09.02.98 № 322)

Учебные планы по начальной профессиональной подготовке по каждой профессии разработаны на основе государственных образовательных программ для начальной профессиональной подготовки, рекомендованных Министерством образования РФ.

Профессиональная подготовка по специальности «Столяр (строительный)»: сборник учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения

квалификации рабочих. Допущено Министерством образования РФ в качестве учебно-программной документации для профессиональной подготовки рабочих. Москва 2004 г. (Министерство образования и науки РФ Приказ № 748 от 02 августа 2013)

Профессиональная подготовка по специальности «Слесарь по ремонту автомобилей»: учебные планы и программы для подготовки, переподготовки и повышения квалификации рабочих. Допущено Министерством образования РФ в качестве учебно-программной документации для профессиональной подготовки рабочих. Москва 2004 г. (Министерство образования и науки РФ Приказ № 748 от 02 августа 2013)

Профессиональная подготовка по специальности «Няня»: сборник учебных планов и программ для профессиональной подготовки рабочих. Допущено Министерством образования РФ в качестве учебно-программной документации для профессиональной подготовки рабочих. Москва 2004 г.

Профессиональная подготовка по специальности «Секретарь-машинистка»: учебные планы и программы для подготовки служащих. Основная образовательная программа профессиональной подготовки по профессии 26353 «Секретарь-машинистка» составлена на основе установленных квалификационных требований по профессии «Секретарь-машинистка» с учетом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 034700.01 Секретарь, Федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Министерства образования РФ № 1089 от 5 марта 2004 г. (с изменениями 7 июня 2017 г.).

Профессиональная подготовка по специальности «Повар»: Рабочая программа составлена на основании: «Сборника учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих», Институт развития профессионального образования Министерства образования РФ, Москва, 2005 г. Профессиональные компетенции сформулированы в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, 2014 г., и профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного

Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 N 39023, регистрационный N 557)

Формы работы со слушателями – лекции, практические занятия, консультации, мастер-классы, экзамены. Значительное время отводится на проведение практических занятий, самостоятельное выполнение заданий. Текущая аттестация качества усвоения знаний проводится в ходе практических занятий. Итоговая аттестация проводится в форме экзамена.

Профессиональная подготовка в школе завершается сдачей квалификационных экзаменов в установленном порядке.

Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованных кабинетах с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов. Техническое обеспечение программы включает: средства информационных технологий, системы мультимедиа, множительную технику, электронные и печатные учебно-методические материалы. Производственная практика осуществляется на предприятиях по заключению договора о прохождении профессиональной подготовки.

Кадровое обеспечение: реализация программы обеспечивается педагогами, способными организовать обучение и обладающими умением выстраивания образовательных развивающих ситуаций; проектировочными, коммуникативными и рефлексивными умениями и способностями.

Все педагогические работники, осуществляющие профессионально обучение имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, профессионального модуля, направлению подготовки по образовательной программе.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла.

Квалификационная категория – 2 чел, соответствие занимаемой должности – 2 человека. (1- вакансия)

По завершению обучения проводится итоговая аттестация в форме комплексного экзамена. Состав аттестационной комиссии определяется и утверждается директором школы.

Результаты итоговой аттестации оформляются протоколом.

По результатам итоговой аттестации выдается свидетельство установленного образца.

Форма обучения – очная, очно-заочная, дистанционная.

УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
на 2023-2024 учебный год
(6-ти дневная учебная неделя)

УЧЕБНЫЕ ЗАНЯТИЯ				СРОКИ КАНИКУЛ		
Дата начала	Дата окончания	Кол-во дней	Кол-во недель	Дата начала	Дата окончания	Кол-во дней
1-е полугодие						
01.09. 2023	28.10.2023	50	8	29.10. 2023	05.11.2023	8
06.11. 2023	27.12.2023	45	8	28.12. 2023	08.01.2024	12
Итого за 1 полугодие		95	16			20
2-е полугодие						
09.01. 2024	14.03.2024	55	9	15.03. 2024	24.03.2024	10
для 10-12 классов						
25.03.2024	25.05.2024	52	9			
Итого за 2 полугодие: в 10-12 кл.		107	18			10
Всего за год: в 10-12 кл.		202	34			30

Учебный план профессиональной подготовки
на 2023-2024 учебный год

№ п/п	Учебные курсы	1 группа
1.	Слесарь по ремонту автомобилей	10/340
2.	Повар	14/476
3.	Няня	12/408
4.	Столяр (строительный)	10/340
5.	Секретарь-машинистка	12/408
	Всего	58/1972

**Расписание занятий по профессиональной подготовке
в 2023-2024 учебном году**

	Повар	Слесарь по ремонту автомобилей	Секретарь- машинистка	Няня	Столяр
	1 группа	1 группа	1 группа	1 группа	1 группа
Понедельник					
1		14.30-15.10(д)	14.30-15.10		
2		15.20-16.00(д)	15.20-16.00		
3			16.10-16.50		
4			17.00-17.40		
5					
Вторник					
1	14.30-15.10				
2	15.20-16.00				
3	16.10-16.50				
4	17.00-17.40				
5					
Среда					
1	09.40-10.20	09.00-09.40	14.30-15.10	09.40-10.20	
2	10.30-11.10	09.50-10.30	15.20-16.00	10.30-11.10	
3	11.20-12.00	10.40-11.20	16.10-16.50	11.20-12.00	
4	12.10-12.50	11.30-12.10	17.00-17.40	12.10-12.50	
5					
Четверг					
1					
2					
3					
4					
5					
Пятница					
1				14.30-15.10	
2				15.20-16.00	
3				16.10-16.50	
4				17.00-17.40	
5					
Суббота					
1	09.40-10.20(д)	09.00-09.40	09.40-10.20(д)	09.40-10.20(д)	
2	10.30-11.10(д)	09.50-10.30	10.30-11.10(д)	10.30-11.10(д)	
3	11.20-12.00(д)	10.40-11.20	11.20-12.00(д)		
4	12.10-12.50(д)	11.30-12.10	12.10-12.50(д)		
5					

**Содержательный раздел профессиональной подготовки
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ «СЛЕСАРЬ ПО РЕМОНТУ АВТОМОБИЛЕЙ»**

БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Циклы, курсы, предметы	Количество часов				Распределение часов			
		Всего	в том числе			1 курс		Итого 1 курс	2 курс
			ЛПЗ	Теория	Производство обучение	Теория	ЛПЗ		
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	12.
1.	<u>Общепрофессиональный курс</u>	22	-	22	-	22	-	22	-
1.1.	Основы рыночной экономики	18	-	18	-	18	-	18	-
1.2.									
1.3.	Материаловедение	18	-	18	-	18	-	18	-
1.4.	Допуски и технические измерения	15	-	15	-	15	-	15	-
1.5.	Техническое черчение	14	-	14	-	14	-	14	-
	Электротехника								
2.		133	48	85	-	85	48	133	-
2.1.	<u>Специальный курс</u> Специальная технология								
3.		336		-	336	-	130	130	206
3.1.	<u>Профессиональный курс</u> Производственное обучение	126			126				126
4.	Производственная практика	10	-	10	-	-	-	-	10
	Консультации	8	-	8	-	-	-	-	8
	Квалификационный экзамен								
ИТОГО		700	48	190	462	172	178	350	350

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
курса «Основы рыночной экономики»**

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
1	Введение	1
2	Российский путь в экономике	3
3	Основы рыночной экономики	4
4	Роль государства в развитии бизнеса	2
5	Налоги	2
6	Деньги	4

7	Инфляция и безработица	6
	ИТОГО	22

Содержание тем курса

«Основы рыночной экономики»

Понятие о рынке и рыночных отношениях. Сущность рыночных отношений: самостоятельность субъекта хозяйствования, ответственность исполнителя (за товар, услугу, охрану труда, окружающей среды и др.), конкуренция, свобода ценообразования, правовые гарантии деятельности предпринимателя.

Частная собственность как базис рыночных отношений.

Ценообразование. Определение спроса, установление цены. Деньги: функции и виды. Ценные бумаги. Инфляция.

Банковская система в условиях рыночных отношений. Банковские ссуды, их виды. Кредиты, потребительский кредит. Формы банковского обслуживания населения.

Понятие о налогах. Виды налогов, принципы налогообложения, требования к налогам.

Страхование и страховое дело.

Понятие о предпринимательстве. Принципы, формы и виды предпринимательской деятельности.

Право и правоохранительная система. Общества и ассоциации по защите своих прав.

Технические средства связи. Средства массовой информации.

Общие правовые положения. Правовые нормы. Соотношение права, правовая ответственность. Юридическая ответственность, ее виды. Понятие об уголовной ответственности лиц, работающих по найму.

Договорные обязательства. Понятие договора (контракта). Виды договоров. Порядок заключения, изменения и прекращения договора (контракта). Контрактная система найма и оплаты труда. Ответственность за нарушение договорных обязательств. Рассмотрение споров в суде.

Оплата труда. Социальная политика в условиях рынка. Формирование рынка труда. Государственная политика в области занятости населения. Безработица и ее формы. Социальные гарантии безработным. Минимальные заработная плата и прожиточный минимум, гарантируемые государством. Индексация доходов.

Организация оплаты труда работников в условиях рыночных отношений. Особенности оплаты труда работников, работающих по найму (по контракту).

Организация социального обеспечения и медицинского страхования в условиях рыночных отношений.

Налогообложение заработной платы и доходов населения. Декларация доходов. Налоговый контроль. Взаимоотношения налогоплательщиков с налоговой инспекцией.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН курса «Материаловедение»

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
1	2.	3.
1.	Введение	2
2.	Основные сведения о металлах и сплавах	5
3.	Термическая и химико-термическая обработка материалов	2

4.	Твердые сплавы	2
5.	Защита металлов от коррозии	2
6.	Пластмассы и другие неметаллические материалы	3
7.	Горюче-смазочные и вспомогательные материалы	2
	ИТОГО	18 часов

Содержание тем курса «Материаловедение»

Металлы, классификация и механические свойства.
 Сплавы железа с углеродом: стали и чугуны. Их классификация.
 Марки сталей и область их применения.
 Цветные металлы и сплавы.
 Маркировка сплавов.
 Защита металлов от коррозии
 Термическая обработка металлов. Виды термообработки.
 Резина и её применение в автомобилестроении.
 Горюче-смазочные и вспомогательные материалы

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН курса «Специальная технология»

№ п/п	Наименование темы	Количество часов		
		Теория	ЛПЗ	Всего
1	Введение	1	-	1
2	Гигиена труда, производственная санитария и профилактика травматизма	2	-	2
3	Охрана труда, электробезопасность и пожарная безопасность на предприятии	2	-	2
4	Основы слесарного дела	6	22	28
5	Технологический процесс слесарной обработки	8	-	8
6	Сведения из технической механики	8	-	8
7	Устройство автомобиля	13	9	22
8	Техническое обслуживание и текущий ремонт а/м.	20	8	28
9	Технология ремонта автомобиля	22	9	31
10	Испытания и приемка автомобиля из ремонта	2	-	2
11	Охрана окружающей среды	1	-	1
	ИТОГО	85	48	133

Содержание тем курса «Специальная технология»

Тема 1. Введение

Значение отрасли, перспективы ее развития и влияние на современные средства диагностированной и ремонта автомобилей.

Характеристика автохозяйства (предприятия). Назначение цехов и служб и связь между ними. Производственные процессы по ремонту и техническому обслуживанию на предприятии.

Роль профессионального мастерства рабочего в обеспечении высокого качества технического обслуживания и ремонта автомобилей.

Ознакомление с квалификационной характеристикой и программой обучения.

Тема 2. Гигиена труда, производственная санитария и профилактика травматизма

Основные понятия и гигиене труда. Понятие об утомлении. Значение рационального режима труда и отдыха. Значение правильной рабочей позы.

Режим рабочего дня. Гигиенические требования к рабочей одежде, уход за ней и правила ее хранения.

Санитарные требования к рабочим помещениям. Значение правильного освещения помещения и рабочих мест; требования к освещению. Необходимость вентиляции производственных помещений. Виды вентиляции.

Производственные вредности и меры борьбы с ними. Меры предосторожности при работе в холодное время года на открытом воздухе. Работа в помещениях с повышенной температурой, в запыленной и загазованной воздушной среде.

Воздействие вибрации и шума на организм человека.

Оказание первой помощи пострадавшим и самопомощи при травмах.

Тема 3. Охрана труда, электробезопасность и пожарная безопасность на предприятии

Требования безопасности труда. Основы законодательства о труде. Правила и нормативные документы по безопасности труда. Органы надзора за охраной труда. Изучение инструкций по безопасности труда. Правила поведения на территории и в цехах предприятия (автохозяйства). Основные причины травматизма на производстве. Меры безопасности при работе слесаря по ремонту автомобилей.

Электробезопасность. Действие электрического тока на организм человека и виды поражения электрическим током. Защита от прикосновения к токоведущим частям. Первая помощь при поражении электрическим током.

Пожарная безопасность. Основные причины пожаров в цехах и на территории предприятия (автохозяйства). Противопожарные мероприятия. Огнетушительные средства и правила их применения. Правила поведения в огнеопасных местах и при пожарах.

Тема 4. Основы слесарного дела

Виды слесарных работ и их назначение. Рабочее место слесаря. Оснащение рабочего места слесаря. Рабочий и контрольно-измерительный инструмент слесаря, хранение его и уход за ним.

Основные операции технологического процесса слесарной обработки (разметка, правка, рубка, гибка, резка опиливание, сверление, нарезание резьбы, шабрение, притирка и доводка, паяние и лужение, соединение склеиванием и др.) и их характеристика.

Слесарно-сборочные работы. Общие сведения о сборке. Технологический процесс. Понятие: деталь, сборочная единица, узел, блок, изделие. Сборочная база.

Основные операции при выполнении слесарно-сборочных работ.

Место и примеры слесарно-сборочных работ при выполнении технического обслуживания и ремонта автомобилей.

Понятие о неизбежных погрешностях при изготовлении деталей и сборке изделий.

Основные понятия и взаимозаменяемости.

Понятие о размерах, отклонениях и допусках.

Ознакомление с таблицей предельных отклонений.

Шероховатость поверхностей: параметры, обозначения.

Понятие об измерениях и контроле. Виды измерительных и проверочных инструментов, их устройство и правила пользования.

Безопасность труда при выполнении слесарно-сборочных работ.

Тема 5. Технологический процесс слесарной обработки

Понятие о технологическом процессе. Основные требования к технологическим процессам обработки.

Порядок разработки технологическим процессом слесарной обработки. Изучение чертежа. Определение размеров заготовки или подбор заготовки. Выбор базирующих поверхностей и методов обработки.

Определение последовательности обработки. Замена ручной обработки на станках.

Выбор режущего, измерительного и проверочного инструмента, приспособлений, режимов обработки.

Определение межоперационных припусков на основные слесарные операции и допуски на промежуточные размеры. Инструмент и приспособления, повышающие точность и производительность обработки. Значение сокращения вспомогательного времени на установку и снятие детали, инструмента и т.д.

Значение стандартизованных и нормализованных деталей и инструмента для выполнения процесса слесарной обработки различных деталей.

Тема 6. Сведения из технической механики.

Детали машин. Классификация деталей машин.

Оси, валы и их элементы. Опоры осей, валов. Основные типы подшипников скольжения и качения.

Общее понятие о муфтах. Глухие, сцепные и подвижные типы муфт.

Резьбовые соединения. Крепежные соединения, их профили. Детали крепежных соединений: болты, винты, гайки, шайбы, замки.

Шпоночные соединения, их типы. Шлицевые соединения.

Неразъемные соединения. Классификация заклепочных соединений. Общие понятия о сварных соединениях. Типы сварных швов. Соединения, собираемые с гарантированным натягом.

Пружины. Классификация пружин.

Основные сведения о механизмах и машинах. Понятие о механизмах. Кинематические схемы. Понятие о машине. Классификация машин по характеру рабочего процесса. Определение КПД некоторых типов механизмов

Общее понятие о передачах между валами. Передаточное отношение и передаточное число.

Передача гибкой связью. Передача парой шкивов. Фрикционные, зубчатые, червячные, ременные и цепные передачи, их характеристика и применение. Ознакомление с зацеплением Новикова.

Механизмы, преобразующие движение: реечный, винтовой, кривошипно-шатунный, эксцентриковый и кулачковый механизмы. Механизмы для бесступенчатого регулирования частоты вращения.

Деформация тел под действием внешних сил. Основные виды деформации: растяжение, сжатие, сдвиг, кручение, изгиб. Упругая и пластическая деформация, условия их возникновения. Внутренние силы. Напряжение как мера интенсивности внутренних сил в теле. Методы определения внутренних сил и напряжений. Условия безопасной работы деталей и конструкций.

Тема 7. Устройство автомобилей

Общее устройство автомобиля, назначение и взаимодействие отдельных его механизмов. Классификация автомобилей по назначению и виду применяемого топлива.

Устройство двигателя внутреннего сгорания. Принцип работы двигателя. Рабочий процесс четырехтактного и двухтактного карбюраторных двигателей внутреннего сгорания. Понятие о такте, цикле, объеме цилиндров, степени сжатия. Основные механизмы и системы двигателя, их назначение и взаимодействие.

Назначение, устройство и принцип действия кривошипно-шатунного механизма: блок цилиндров, коленчатый вал, шатуны, поршни, кольца, поршневые пальцы, шатунные и коренные подшипники, маховик.

Назначение, устройство и принцип действия газораспределительного механизма: распределительные шестерни, распределительный вал, толкатели, клапаны пружины.

Возможные преждевременные износы и эксплуатационные неисправности деталей кривошипно-шатунного и газораспределительного механизмов.

Охлаждение и смазка двигателя. Назначение, принцип действия и устройство системы охлаждения. Приборы системы охлаждения: радиатор, вентилятор, водяной

насос, шланги, патрубки, термостат и др. Необходимость смазки деталей двигателя. Требования к автомобильным маслам и смазкам; сорта масел и смазок и их применение. Принцип действия системы смазки двигателя. Требования к автомобильным маслам и смазкам; сорта масел и смазок и их применение. Принцип действия системы смазки двигателя. Приборы системы смазок, их назначение и устройство.

Возможные преждевременные износы деталей двигателя и эксплуатационные неисправности системы охлаждения и смазки как следствие неправильного технического обслуживания системы охлаждения и смазки.

Система питания двигателя. Общая схема питания карбюраторного двигателя. Принцип действия и устройство карбюратора. Регулировка карбюратора на малые обороты холостого хода. Подача топлива к карбюратору. Топливные и воздушные фильтры. Возможные преждевременные износы двигателя и эксплуатационные неисправности системы питания, как следствие неправильного технического обслуживания системы питания. Особенности системы питания дизельных двигателей.

Электрооборудование автомобиля. Назначение и устройство аккумуляторов. Соединение аккумуляторов в батареи. Назначение и устройство генераторов.

Понятие о назначении и включении реле-регулятора. Принципиальная схема системы батарейного зажигания. Назначение, принцип действия, расположение и соединение катушки зажигания, прерывателя-распределителя, конденсатора, выключателя зажигания, свечей зажигания. Установка зажигания. Назначение и принцип действия стартера. Расположение других приборов электрооборудования автомобиля и общие понятия об их назначении. Бесконтактные системы зажигания.

Трансмиссия. Назначение, общее устройство и взаимодействие механизмов трансмиссии: сцепления, коробки передач, раздаточной коробки, карданной передачи, главной передачи, дифференциала, полуосей. Регулировочные приспособления механизмов трансмиссии.

Возможные преждевременные износы и нарушения работы механизмов трансмиссии как следствие неправильного их технического обслуживания.

Рулевое управление, тормоза. Назначение, устройство и взаимодействие деталей рулевого управления. Принцип действия и устройство ножного и ручного тормозов. Схема устройства тормозных приводов: механического, гидравлического, пневматического.

Регулировочные приспособления в рулевом механизме и тормозах.

Возможные преждевременные износы деталей рулевого управления и тормозных систем как следствие неправильного их технического обслуживания.

Ходовая часть. Передняя ось и ее детали; развал и схождение колес. Колеса и шины; их назначение и устройство. Рессоры и их крепление. Устройство и принцип действия амортизаторов. Буксирные приспособления.

Возможные преждевременные износы и нарушения работы механизмов и деталей ходовой части, как следствие неправильного их технического обслуживания.

Кузова. Устройство кузова грузовых, легковых автомобилей и автобусов.

Смазка автомобилей. Назначение и периодичность смазки механизмов автомобиля. Карта смазки. Смена и добавление масел и смазок.

Тема 8. Техническое обслуживание и текущий ремонт автомобилей

Назначение планово-предупредительной системы технического обслуживания автомобилей. Ознакомление с положением о техническом обслуживании и ремонте подвижного состава автомобильного транспорта.

Виды и периодичность технического обслуживания и текущего ремонта автомобилей. Посты технического обслуживания. Тупиковый, поточный и агрегатно-участковый виды технического обслуживания. Оборудование постов для технического обслуживания и текущего ремонта автомобилей, их назначение, устройство и правила

пользования ими. Контрольный осмотр, акт технического состояния автомобиля; назначение, содержание.

Тема 9. Технология ремонта автомобилей

Основные сведения о производственном процессе ремонта автомобилей. Причины появления дефектов и износа деталей механизмов автомобиля.

Виды и способы ремонта автомобилей в автохозяйствах и на ремонтном предприятии. Планирование текущего ремонта.

Схема технологического процесса ремонта автомобилей при индивидуальном и агрегатном методах.

Прием автомобиля в ремонт. Технические условия и документация.

Наружная мойка автомобиля. Оборудование для мойки.

Разборка автомобиля на агрегаты и агрегатов на детали. Тупиковый и почтовый способы разборки, их особенности, назначение.

Мойка, обезжиривание и сушка деталей. Оборудования для мойки и обезжиривания. Моечные растворы и составы.

Контроль и сортировка деталей на годные, негодные и подлежащие восстановлению.

Ремонт деталей автомобиля. Конструктивные, производственные и эксплуатационные дефекты. Виды износа деталей (механический, коррозионный, усталостный, абразивный). Предельный и допустимый износ деталей.

Понятие о технологическом процессе ремонта деталей, разборки и сборки узлов и агрегатов. Разбивка процесса ремонтных работ на отдельные операции и переходы и последовательность их выполнения. Техническая документация; ее виды, назначение, формы, содержание и состав.

Процесс разборки, ремонта несложных узлов и деталей и сборки двигателя, карбюратора, бензинового насоса, фильтра-отстойника, воздушного фильтра, сцепления, коробки передач, раздаточной коробки, дифференциала, рулевого механизма, тормозной системы, переднего моста, самосвального механизма, оперения, кабины и платформы.

Разбор технологических и инструкционных карт на ремонт деталей, разборку и сборку узлов и агрегатов автомобилей.

Комплектование деталей для сборки. Хранение деталей.

Сборка деталей в агрегаты и сборка агрегатов автомобиля. Последовательность сборки.

Ознакомление с техническими условиями на ремонт, сборку и испытание автомобилей.

Тема 10. Испытания и приемка автомобилей из ремонта.

Проверка и испытание агрегатов автомобиля после ремонта. Технические условия на приемку автомобилей из ремонта. Документация на выдачу автомобиля из ремонта. Гарантийные нормы пробега автомобилей после ремонта. Правила эксплуатации автомобилей, прошедших капитальный ремонт.

Тема 11. Охрана окружающей среды

Закон Российской Федерации “Об охране окружающей природной среды”.

Экологические права и обязанности граждан России.

Административная и юридическая ответственность руководителей производств и граждан за нарушения в области рационального природопользования и охраны окружающей среды.

Источники и виды загрязнения окружающей среды. Создание нормального экологического состояния окружающей среды в зонах с источниками загрязнения окружающей среды.

Персональные возможности и ответственность рабочих данной профессии в деле охраны окружающей среды.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
курса «Допуски и технические измерения»

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
1.	Основные понятия о взаимозаменяемости	3
2.	Погрешности формы и расположение поверхностей. Шероховатость поверхности.	3
3.	Допуски и посадки гладких цилиндрических и плоских поверхностей.	6
4.	Основы технических измерений. Линейные средства измерения.	3
5.	Понятие о размерных цепях.	3
ИТОГО		18 часов

Содержание тем курса «Допуски и технические измерения»

Тема 1. Основные понятия о взаимозаменяемости

Основные сведения о взаимозаменяемости и ее видах. Унификация, нормализация и стандартизация в машиностроении. СТП, ОСТ, ГОСТ, СТ СЭВ и зоны их действия. Системы конструкторской и технологической документации. Номинальный размер. Погрешности размера. Действительный размер. Действительное отклонение. Предельные размеры. Предельные отклонения. Допуск размера. Поле допуска. Схема расположения полей допусков. Условия годности размера деталей.

Тема 2. Погрешности формы и расположение поверхностей. Шероховатость поверхности.

Понятие о неизбежности возникновения погрешности при изготовлении деталей и сборке машин. Виды погрешностей: погрешности размеров, погрешности формы поверхности, погрешности расположения поверхности, шероховатость поверхности. Понятие о качестве продукции в машиностроении. Основные сведения о распределении действительных размеров изготовленных деталей в пределах поля допуска, погрешностей обработки и погрешностей измерения как о распределении случайных величин. Обозначения номинальных размеров и предельных отклонений размеров на чертежах. Размеры сопрягаемые и несопрягаемые. Обобщенные понятия «отверстие» - для внутренних поверхностей и «вал» - для наружных поверхностей. Сопряжение (соединение) двух деталей с зазором или с натягом.

Тема 3. Допуски и посадки гладких цилиндрических и плоских поверхностей.

Посадка. Схема расположения полей допусков сопряженных деталей. Наибольший и наименьший зазор и натяг.

Допуск посадки.

Типы посадок: посадки с гарантированным натягом и гарантированным зазором, переходные посадки. Примеры применения отдельных посадок. Обозначения посадок на чертежах.

Упражнения:

а) подсчет значений предельных размеров и допуска размера на изготовление по данным чертежа. Определение годности заданного действительного размера;

б) определение характера сопряжения (типа посадки) по данным чертежа сопрягаемых деталей. Подсчет наибольшего и наименьшего зазора или натяга.

Должен знать:

- определение взаимозаменяемости деталей машин и ее виды
- определение номинального и действительного размеров, действительного отклонения
- определение предельных размеров и предельных отклонений
- определение допуска размера и виды расположения его поля на схеме
- определение зазора, натяга, посадки; группы посадок.

Должен уметь:

- подсчитывать предельные размеры и величину допуска размера по заданным номинальному размеру и предельным отклонениям
- определять годность действительного размера по данным чертежа
- определять характер сопряжения путем подсчета наибольшего и наименьшего значения зазоров или натягов по данным чертежа и сопряжения.

Допуски и посадки гладких цилиндрических и плоских сопряжений

Понятие о системе допусков и посадок. Система ЕСДП СЭВ. Основное отклонение. Правила образования полей допусков. Система отверстия и система вала.

Точность обработки. Единица допуска и величина допуска. Квалитеты в ЕСДП СЭВ.

Поля допусков отверстий и валов в ЕСДП СЭВ и их обозначение на чертежах.

Применение для образования посадок различных групп полей допусков одного квалитета и разных квалитетов (комбинированные посадки).

Посадки предпочтительного применения в ЕСДП СЭВ. Примеры применения различных посадок в зависимости от условий работы деталей сопряжения. Обозначение посадок на чертежах.

Таблица предельных отклонений размеров в системе ЕСДП СЭВ. Пользование таблицами.

Посадки подшипников качения на валы и в отверстия корпусов. Виды нагружения колец подшипников и зависимость от их характера сопряжения с деталями машин. Требования к элементам деталей машин, сопрягаемым с подшипниками качения.

Предельное отклонение размеров с неуказанными допусками (свободные размеры).

Упражнения:

- а) нахождение величин предельных отклонений размеров в справочных таблицах по обозначению поля допуска на чертеже
- б) определение характера сопряжения по обозначению посадки на чертеже
- в) выбор посадки по заданным условиям работы сопряжения.

Должен знать:

- определение и назначение квалитета
- обозначение полей допусков отверстий, валов и посадок на чертежах
- порядок определения отклонений размеров с неуказанными допусками.

Должен уметь:

- находить в справочных таблицах предельные отклонения и подсчитывать предельные размеры по заданным номинальному размеру и обозначению поля допуска отверстия или вала на чертеже
- читать обозначения посадок на чертеже.

Тема 4. Основы технических измерений

Понятие о метрологии, как науке об измерениях, о методах и средствах их выполнения. Единицы измерения в машиностроительной метрологии. Обеспечение единства измерений и способы достижения их требуемой точности. Государственная система измерений. Основные метрологические термины.

Метод измерения: непосредственный и сравнением с мерой. Измерения: прямое и косвенное, контактное и бесконтактное, поэлементное и комплексное.

Отсчетные устройства: шкала, отметка шкалы, деление шкалы, указатель.

Основные метрологические характеристики средств измерения: интервал деления шкалы, цена деления шкалы, диапазон показателей, диапазон измерений, измерительное усилие. Погрешность измерения и составляющие ее факторы: погрешность измерительного средства, погрешность из-за отклонения температуры измерения от нормальной, погрешность установочных мер, погрешность исполнителя. Величина полной (суммарной) погрешности измерения.

Понятие о поверке измерительных средств.

Должен знать:

- определение погрешности измерения и ее составляющих
- различие между ценой деления и интервалом деления шкалы
- различие между погрешностью средства измерения и погрешностью измерения этим средством.

Должен уметь:

- определять по выданному средству измерения цену деления шкалы, диапазон показаний или диапазон измерений.

Тема 5. Средства для измерения линейных размеров

Меры и их роль в обеспечении единства измерений в машиностроении.

Плоскопараллельные концевые меры длины и их назначение. Классы точности и разряды концевых мер длины. Наборы мер и принадлежности к ним. Блоки из концевых мер длины. Универсальные средства для измерения линейных размеров.

Штангенинструмент: штангенциркуль, штангенглубиномер, штангенрейсмус. Устройство нониуса штангенинструмента.

Измерительные головки с механической передачей: индикаторы часового типа, индикаторы рычажно – зубчатые боковые и торцевые, рычажно – зубчатые измерительные головки.

Индикаторы нутромеры и глубиномеры.

Скобы с отсчетным устройством: скобы рычажные, скобы индикаторные, рычажный микрометр.

Общие сведения о пружинных головках (микрокатрах).

Понятие об оптических приборах и пневматических средствах для измерения линейных размеров. Оптиметры. Интерферометры. Пневматические длинномеры. Основные сведения о методах и средствах контроля формы и расположения поверхностей. Понятие и координатно-измерительных машинах.

Линейки лекальные, линейки с широкой измерительной поверхностью, поверочные плиты. Измерение отклонений методами «на просвет» и «на краску». Щупы.

Средства контроля и измерения шероховатости поверхности: образцы шероховатости, цеховой профилометр. Понятие о профилографе-профилометре с цифровой индикацией.

Калибры гладкие и калибры для контроля длин, высот и уступов. Понятие об активном контроле и автоматических средствах измерения для массового производства. Понятие об электроконтактных и индуктивных преобразователях.

Выбор средства измерения. Основные факторы, определяющие выбор: величина допуска на изготовление измеряемого размера, допускаемая погрешность измерения, тип производства, конструкция измеряемой детали и номинальный размер измеряемого элемента детали. Экономическая эффективность средства измерения. Предельная погрешность измерительного средства.

Порядок действий при выборе средств для измерения линейных размеров. Таблица допускаемых погрешностей измерения в зависимости от номинального размера и допуска размера. Таблица предельных погрешностей измерения в зависимости от номинального размера и допуска размера. Таблица предельных погрешностей измерения наружных, внутренних размеров и уступов конкретными измерительными средствами.

Упражнения:

- а) отсчет показаний по шкалам измерительных инструментов
- б) выбор измерительных средств для измерения линейных размеров в зависимости от допуска размеров и номинального размеров.

Должен знать:

- понятие о мерах, их роль в машиностроении
- концевые меры длины и их назначение
- назначение штангенинструментов
- устройство гладкого микрометра
- назначение и цены делений индикатора часового типа и индикаторного нутромера
- назначение и цену деления рычажно – зубчатых головок.

Должен уметь:

- читать показания по шкале и нониусу штангенинструментов и шкалам микрометра
- определять размер отверстия по показанию индикаторного нутромера.

Тема 6. Понятие о размерных цепях.

Допуски и средства измерения углов и гладких конусов

Нормальные углы и нормальные конусности по ГОСТ. Единицы измерения углов и допуски на угловые размеры в машиностроении. Степени точности угловых размеров. Обозначения допусков угловых размеров на чертежах.

Средства контроля и измерения углов и конусов: угольники, угловые меры (угловые плитки), угломеры с нониусом, уровни машиностроительные, конусомеры для измерения нониусов больших размеров. Понятие о косвенных методах контроля и измерения углов и конусов.

Должен знать:

- виды простановки допусков на углы
- посадки гладких конусных соединений
- устройство калибров для конусов инструментов
- типы и устройство угломеров.

Должен уметь:

- определять с помощью конусного калибра знак отклонения угла и вид отклонения формы поверхности инструментального конуса.

Допуски, посадки и средства измерения метрических резьб

Основные параметры метрической резьбы. Номинальные размеры и профили резьбы. Основы взаимозаменяемости резьбы. Отклонения параметров резьбы и взаимосвязь между ними. Влияние комплекса погрешностей параметров резьбы на свинчиваемость резьбовых соединений.

Допуски и посадки метрических резьб. Посадки метрической резьбы по среднему диаметру. Степени точности резьбы. Обозначение на чертежах полей допусков и степени точности резьбы.

Калибры для контроля резьбы болтов и гаек, калибры рабочие и калибры контрольные. Поля допусков. Резьбовые шаблоны. Микрометры со вставками. Понятие об измерении среднего диаметра наружной резьбы методом трех проволочек. Понятие о бесконтактном измерении шага и угла профиля резьбы. Инструментальный микроскоп.

Должен знать:

- основные параметры резьбы
- влияние погрешностей параметров резьбы на свинчиваемость
- состав комплекта калибров для контроля резьбы болта и комплекта калибров для контроля резьбы гайки
- степени точности резьбы и их обозначение на чертежах
- признаки годности резьбовых деталей при контроле их калибрами.

Должен уметь:

- определять по таблице предельные отклонения и подсчитывать предельные размеры

среднего диаметра резьбы болта

- определять калибрами годность резьбы болта или гайки.

Допуски и средства измерения зубчатых колес и зубчатых передач

Допуски зубчатых и червячных передач. Степени точности зубчатых колес и передач. Боковой зазор в зубчатой передаче. Виды сопряжений и показатели. Понятие и показатели точности зубчатых колес; показатели кинематической точности и показатели плавности работы колеса, показатели полноты контакта зубьев передачи. Понятие о степени точности и погрешности червячных передач.

Средства измерения зубчатых колес: зубомер индикаторно-микрометрический и штангензубомер – для измерения толщины зуба; зубомер смещения (тангенциальный) – для измерения положения исходного контура зубчатого колеса; бионимер – для измерения радиального биения зубчатого венца; микрометр зубомерный – для измерения длины общей нормали колеса; межцентромер и измерительные зубчатые колеса – для измерения комплексных показателей. Шагомер – для измерения шага.

Понятие о приборах для измерения кинематической погрешности зубчатого колеса.

Упражнения:

а) расшифровка обозначений допусков зубчатых колес на чертежах.

Должен знать:

- степени точности зубчатых колес

- контролируемые элементы зубчатого колеса и средства их измерения.

Должен уметь:

- читать и расшифровывать обозначения на чертежах допусков зубчатого колеса или вида сопряжения зубчатой передачи с определением точности каждого показателя и бокового зазора.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН курса «Техническое черчение»

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
1.	Введение. Практическое применение геометрических построений	3
2.	Основы проекционной графики	2
3.	Сечения и разрезы	2
4.	Чертежи деталей	4
5.	Сборочные чертежи. Электрические схемы. Развертки поверхностей	4
ИТОГО		15 часов

Содержание тем курса «Допуски и технические измерения»

Рамка чертежа. Основная надпись, ее формы, размеры, правила заполнения, ГОСТ 2.104-68.

Линии чертежа: наименование, начертание, соблюдение толщины, ГОСТ 2.303-68.

Масштабы, их основное назначение, ряды, запись, ГОСТ 2.302-68.

Основные сведения о размерах на чертежах, ГОСТ 2.307-68. Нанесение размеров диаметров, радиусов, квадратов, углов, фасок и повторяющихся элементов. Условное нанесение размеров толщины и длины детали. Правила нанесения и чтения предельных отклонений размеров на чертежах.

Построение трех видов по наглядному изображению с использованием справочной литературы.

Построение перпендикуляров, углов заданной величины; деление отрезков прямых и

углов; деление окружностей на равные части с применением геометрических приемов и при помощи таблицы хорд.

Выявление геометрических элементов в контурах деталей.

Сопряжения, применяемые при вычерчивании и разметке контуров деталей: построение прямой, касательной к окружности; сопряжение двух пересекающихся прямых дугой окружности заданного радиуса; сопряжение двух параллельных прямых дугой окружности; сопряжение двух дуг дугой заданного радиуса (внешнее и внутреннее касание).

Прямоугольные проекции. Прямоугольное проецирование как основной способ изображения, применяемый в технике.

Сущность способа проецирования.

Плоскости проекций, комплексный чертёж. Расположение видов на чертеже, ГОСТ 2.305-68.

Поверхности. Способы образования и задания поверхностей на чертежах. Поверхности гранные, вращения и винтовые. Изображение основных геометрических тел.

Проецирование геометрических тел (призмы, пирамиды, цилиндра, конуса, шара) на три плоскости проекций с анализом элементов этих тел (вершин, ребер, граней, образующих).

Проекция точек, принадлежащих поверхности предмета.

Построение третьей проекции детали по двум заданным.

Пересечение поверхностей геометрических тел. Взаимное пересечение поверхностей геометрических тел. Характер линий перехода при пересечении поверхностей геометрических тел.

Проецирование сплошных (непустотелых) геометрических тел, полых тел, и тел с отверстиями. Синтез форм из конструктивных элементов. Алфавит геометрических конструктивов. Параметры формы и положения.

АксонOMETрические проекции, ГОСТ 2.137-69. Основные сведения об аксонOMETрических проекциях. Сокращение размеров по осям X, Y, Z. Изображение в аксонOMETрических проекциях плоских фигур. Изображение призмы, пирамиды, конуса в аксонOMETрических проекциях. Понятие о диметрической прямоугольной проекции. Порядок построения аксонOMETрических проекций деталей. Построение третьей проекции детали по двум заданным. Технический рисунок. Техника выполнения технических рисунков от руки

Сечения, ГОСТ 2.305-68. Назначение сечений. Классификация сечений. Правила их выполнения и обозначения.

Разрезы, ГОСТ 2.305-68. Назначение разрезов. Общие сведения о разрезах. Отличие разреза от сечения. Классификация разрезов. Правила выполнения простых полных разрезов, их расположение на чертеже и обозначение. Местные разрезы; их назначение и правила выполнения. Соединение части вида и части разреза. Соединение половины вида и половины разреза. Условности при выполнении разрезов через тонкие стенки типа ребер жесткости и спиц. Основные сведения о сложных разрезах, их применении. Ступенчатые разрезы. Ломаные разрезы. Обозначение положения секущих плоскостей при выполнении сложных разрезов. Графическое обозначение материалов в сечениях, ГОСТ 2.306-68.

Выполнение сечений на чертежах. Выполнение простых разрезов на чертежах.

Выполнение сложных разрезов на чертежах.

Передача формы детали, ГОСТ 2.305-68. Понятие о видах снизу, сзади, справа; расположение их на чертеже. Выбор рационального положения детали по отношению к фронтальной плоскости проекций при выполнении чертежа.

Дополнительные виды, местные виды, выносные элементы: назначение, расположение, изображение и обозначение. Компонировка изображений на поле чертежа.

Минимизация числа изображений, необходимых для передачи формы детали, в результате введения на чертежах условностей. Условности и упрощения изображений деталей на чертежах, ГОСТ 2.305-68.

Нанесение линейных и угловых размеров. Упрощения при нанесении размеров, ГОСТ 2.307-68.

Определение необходимости и достаточности размеров на рабочих чертежах. Нанесение размеров с учетом способов обработки деталей и удобства их контроля.

Понятие о базах и базовых поверхностях. Технологические, измерительные и конструкторские базы. Установочные базы. Охватываемые и охватывающие поверхности.

Нанесение размеров от базовых поверхностей. Размерные цепочки; недопустимость замкнутой цепочки. Группировка размеров. Нанесение размеров с предельными отклонениями, ГОСТ 25346-89 и ГОСТ 25347-89.

Обозначение уклонов и конусности, ГОСТ 2.320-82. Правила нанесения и чтения обозначений шероховатости поверхности на чертежах, ГОСТ 2.309-73.

Пути достижения различной шероховатости поверхностей при механической обработке (точением, фрезерованием, шлифованием и т.д.)

Нанесение на чертежах обозначений покрытий, термической и других видов обработки, ГОСТ 2.310-68.

Запись и правила изложения технических требований на рабочих чертежах деталей. Изменения № 3 ГОСТ 2.316-68.

Указание на чертежах допусков формы и расположения поверхностей, ГОСТ 2.308-79.

Резьбы. Изображение наружной и внутренней резьбы, ГОСТ 2.311-88.

Изображение резьбы в разрезе. Изображение конической резьбы. Обозначение стандартных резьб на чертеже. Обозначение поля допуска и направления резьбы. Особенности обозначения трубных и конических резьб. Обозначение многозаходных и специальных резьб. Обозначение шероховатости поверхности резьбы.

Резьбовые соединения. Правила вычерчивания резьбовых соединений и входящих в них крепежных деталей. Изображение соединений с помощью болтов, шпилек и винтов по относительным размерам. Условности и упрощения при их вычерчивании на сборочных чертежах. Изображение соединения труб при помощи муфты.

Зубчатые колеса и зубчатые передачи. Условное изображение цилиндрического зубчатого

колеса.

Зуб и его элементы (ножка и головка). Шаг, модуль; зависимости между шагом зацепления и высотой зуба. Понятие о делительной окружности, условное изображение ее на чертежах зубчатых колес. Окружность вершин; окружность впадин; линии, установленные для их вычерчивания, ГОСТ 2.402-68. Расчет размеров диаметра делительной окружности, окружности вершин и окружности впадин зубчатого колеса.

Правила выполнения рабочих чертежей цилиндрических зубчатых колес, ГОСТ 2.403-75. Таблица параметров. Последовательность выполнения чертежа зубчатого колеса. Изображение на чертежах конического зубчатого колеса, червяка, храпового колеса и зубчатой рейки, ГОСТ 2.402-68, ГОСТ 2.404-75, ГОСТ 2.405-75, ГОСТ 2.406-76. Изображение цилиндрической зубчатой передачи с внешним зацеплением. Изображение конической, червячной и реечной передач.

Пружины. Условные изображения пружин; чертежи цилиндрических и конических пружин, ГОСТ 2.401-68.

Эскизы, их назначение. Последовательность выполнения эскиза: выбор главного изображения, определение необходимого числа изображений, порядок их зарисовки. Проведение размерных линий и обмер деталей. Нанесение размеров.

Выполнение и чтение чертежей деталей, имеющих резьбу, выполнение рабочих чертежей зубчатых колес по моделям

Общие сведения о сборочных чертежах. Содержание сборочных чертежей; изображения на сборочных чертежах; номера позиций и их нанесение на сборочных чертежах, ГОСТ 2.109-73. Нанесение размеров на сборочных чертежах.

Спецификация, ГОСТ 2.108-88, форма, правила заполнения, связь с номерами позиций на чертежах. Основная надпись, применяемая в спецификациях.

Разрезы на сборочных чертежах, правила выполнения штриховки смежных деталей в сечениях.

Последовательность чтения сборочных чертежей. Условности и упрощения изображений на сборочных чертежах, ГОСТ 2.109-73.

Типы подшипников и их обозначение на чертежах, ГОСТ 2.420-69.

Особенности в изображении уплотнительных устройств, крайнего или сдвинутого положения механизма, деталей, закрепленных в приспособлениях.

Изображение неразъемных соединений: заклепочных (ГОСТ 2.313-82) и сварных (ГОСТ 2.312-72).

Изображение шпоночных и шлицевых соединений, ГОСТ 2.409-74.

Изображение пружин на сборочных чертежах. Чтение чертежа общего вида. Выполнение рабочих чертежей деталей.

Детализация по сборочному чертежу и порядок работы по детализации.

Обозначение на чертежах посадок. Размеры сопрягаемых деталей на сборочных чертежах

Обозначение на чертежах посадок. Размеры сопрягаемых деталей на сборочных чертежах

Для всех профессий:

Правила выполнения и чтения чертежей, групповых и базовых конструкторских документов, характерных для осваиваемой учебной специальности:

- сборочных чертежей;

чертежей деталей, чертежей разъемных и неразъемных соединений, чертежей передач;

- чертежей станков, приспособлений, механизированных линий, машин и приспособлений для сельскохозяйственного производства;

- чертежей рабочих инструментов и механизмов;

- чертежей автомобилей, тракторов и других транспортных устройств.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН курса «Электротехника»

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
1.	Введение.	3
2.	Электрические цепи	4
3.	Электротехнические устройства	4
4.	Электропривод и аппаратура электрического управления	2
5.	Производство, распределение и использование электроэнергии	1
ИТОГО		14 часов

Содержание тем курса «Электротехника»

1. Введение. Основные сведения об электрическом токе

2. Электрическая цепь, ее элементы. Основные параметры электрических цепей. Принципиальные схемы замещения и их элементы. Закон Ома.

Резисторы. Способы их соединения. Расчет величин общего сопротивления, напряжения, силы тока: при последовательном соединении; при параллельном соединении; при смешанном соединении. Электрическая емкость.

Работа и мощность электрической цепи: определения; обозначения; единицы измерения; формулы для расчета.

Тепловое и химическое действие электрического тока.

Электрические цепи переменного тока. Виды сопротивлений: активное; индуктивное; емкостное; полное.

3. Электроизмерительные приборы и электрические измерения. Назначение электроизмерительных устройств, их классификация.

Измерение электрических величин и параметров: напряжения; силы электрического тока; сопротивления (мостовым методом и методом «амперметр-вольтметр»); мощности.

4. Производство, распределение и использование электроэнергии. Электрическая система: понятие, составляющие, качество.

Электрические станции.

1 Электрические сети: назначение, классификация, устройство, графическое изображение.

Электроснабжение: принципы, потребители, снижение потерь.

Распределение электроэнергии между потребителями: энергосистемы, электроснабжение предприятий и населенных пунктов, энергосберегающие технологии.

Электропривод: схемы изготовления, способы защиты и блокировки, выбор электродвигателей.

Должен знать:

- принципы производства, передачи и потребления электроэнергии;
- общую схему электроснабжения.

Должен уметь:

- классифицировать электропривод, способы и защиты блокировки;
- производить типовой расчет нагрузки и выбор электродвигателей.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН курса «Производственное обучение» 1 курс

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
1.	Вводное занятие	1
2.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности	2
3.	Обучение основным слесарным операциям	23
4.	Выполнение слесарных работ сложностью 2-го и 3-го разрядов	14
5.	Выполнение работ по разборке автомобилей	30
6.	Выполнение работ по ремонту автомобилей	60
	ИТОГО	130 часов

Содержание тем курса «Производственное обучение»

Тема 1. Вводное занятие

Ознакомление с квалификационной характеристикой и программой производственного обучения слесаря по ремонту автомобилей 2-го разряда.

Роль производственного обучения в подготовке квалификационных рабочих. Общие сведения о предприятии, характере профессий и выполняемых работах.

Ознакомление с режимом работы, организацией труда, правилами внутреннего распорядка.

Ознакомление с оборудованием рабочих мест.

Тема 2. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии

Организация службы безопасности труда на предприятии. Типовая инструкция по безопасности труда.

Инструктаж по безопасности труда. Правила безопасности труда при выполнении слесарно-сборочных и ремонтных работ. Ознакомление с причинами и видами травматизма. Меры предупреждения травматизма.

Пожарная безопасность. Пожарная сигнализация. Причины загорания и меры по их устранению. Правила пользования огнетушителями. Правила поведения при возникновении загорания. Правила пользования электроинструментом, нагревательными приборами. Правила пользования электрооборудованием станков. Защитное заземление оборудования.

Тема 3. Обучение основным слесарным операциям

Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда.

Разметка. Подготовка деталей к разметке. Упражнения в нанесении произвольно расположенных, взаимно параллельных и взаимно перпендикулярных прямолинейных рисок, рисок под заданными углами, кернение. Построение замкнутых контуров, образованных отрезками прямых линий, окружностей и радиусных кривых. Разметка осевых линий. Разметка контуров деталей. Заточка и заправка разметочных инструментов.

Рубка металла. Упражнения в правильной постановке корпуса и ног при рубке.

Рубка листовой стали по уровню губок тисков, по разметочным рискам. Срубание слоя на поверхности чугуновой детали (плитки) после предварительного прорубания канавок крейцмейселем. Вырубание прямолинейных и криволинейных пазов на широкой поверхности. Срубание слоя на поверхности детали.

Прорубание канавок при помощи канавочника.

Вырубание на плите заготовок различной конфигурация из листовой стали. Обрубание кромок под сварку, выступов и неровностей на поверхности отлитых деталей или сварочных конструкций механизированными инструментами. Заточка инструментов.

Правка металла. Правка полосовой стали, круглого стального прутка на плите с помощью ручного просе и с применением призм. Проверка по линейке и на плите. Правка труб и сортовой стали (уголка).

Гибка металла. Гибка полосовой стали под заданный угол.

Гибка стального сортового проката на ручном прессе с применением простейших гибочных приспособлений. Гибка полосовой стали на ребро. Гибка кромок листовой стали вручную и с применением простейших гибочных приспособлений. Гибка колец из проволоки и из полосовой стали. Гнутье труб в приспособлениях и с наполнителем. Навивка винтовых и спиральных пружин.

Резка металла. Резка полосовой, квадратной, круглой и угловой стали слесарной ножовкой в тисках по рискам. Резка стали с поворотом полотна ножовки. Резка труб труборезом. Резка листового материала ручными ножницами. Резка металла рычажными ножницами. Резка пружинной стали абразивными кругами. Механизация резки.

Опиливание металла. Опиливание широких и узких плоских поверхностей с проверкой плоскости лекальной линейкой.

Опиливание плоских поверхностей, сопряженных под внешним и внутренним углом 90° , под острым и тупым углами. Проверка плоскости лекальной линейкой. Проверка углов угольником, шаблоном и простым угломером. Упражнения в измерении деталей измерительной линейкой и штангенциркулем.

Опиливание параллельных плоских поверхностей, опиление поверхностей цилиндрических стержней и фасок на них. Опиливание криволинейных выпуклых и вогнутых поверхностей. Проверка радиусомером и шаблоном. Опиливание криволинейных выпуклых и вогнутых деталей, а также деталей различных профилей с применением кондукторных приспособлений. Опиливание и зачистка различных поверхностей с применением механизированных инструментов.

Сверление, зенкование, зенкерование и развертывание. Упражнения в управлении сверлильным станком и его наладке (при установлении заготовки и тисках, на столе, в зависимости от длины сверла и глубины сверления и т.п.). Сверление сквозных отверстий по кондуктору, накладным шаблонам. Сверление сквозных отверстий с применением упоров, мерных линеек, лимбов и т.п. Рассверливание отверстий. Сверление ручной дрелью. Сверление с применением механизированных ручных инструментов. Заправка режущих элементов сверл.

Подбор зенковок и зенкеров в зависимости от назначения отверстия и точности его обработки; наладка станка. Зенкерование сквозных цилиндрических отверстий.

Зенкование отверстий под головки винтов и заклепок. Подбор жестких и регулируемых разверток в зависимости от назначения обрабатываемого отверстия. Развертывание цилиндрических сквозных и глухих отверстий вручную и на стенке. Развертывание конических отверстий под штифты.

Нарезание резьбы. Ознакомление с резьбовыми и резьбонакатываемыми инструментами.

Нарезание наружных резьб на болтах, шпильках и трубах. Накатывание наружных резьб вручную. Нарезание резьб в сквозных и глухих отверстиях. Нарезание резьбы с применением механизированных инструментов. Контроль резьбовых деталей.

Распиливание и припасовка. Высверливание и вырубание проемов отверстий по разметке.

Распиливание по разметке проемов и отверстий с прямолинейными сторонами. Обработка с применением сверлильных машин, вращающихся напильников, шлифовальных кругов и др.

Обработка отверстий сложных контуров напильниками с применением механизированных инструментов и различных приспособлений. Проверка формы и размеров универсальными инструментами, по шаблонам и вкладышам. Упражнение в измерении микрометром.

Взаимная припасовка двух деталей с прямолинейными контурами.

Шабрение. Подготовка поверхностей деталей, приспособлений, инструмента и вспомогательных материалов для шабрения.

Шабрение плоских и криволинейных поверхностей. Затачивание и заправка шаберов.

Притирка и доводка. Проверка размеров деталей, подлежащих притирке.

Подготовка притирочных материалов в зависимости от назначения и точности притирки. Насыщение притиров абразивами. Ручная притирка рабочих поверхностей и граней притираемых деталей.

Монтажная притирка рабочих поверхностей клапанов и клапанных гнезд, кранов с конической пробкой. Контроль обработанных деталей по лекалам, лекальным угольникам, линейкам; измерение микрометром.

Клепка. Подготовка инструментов и деталей к склепыванию. Разметка, сверление и зенкование отверстий под заклепки. Приемы выполнения клепки, заклепками с потайными и полукруглыми головками различных видов соединений. Предупреждение и устранение дефектов клепки.

Пайка, лужение и склеивание. Подготовка деталей к лужению и пайке. Подготовка припоев и флюсов. Лужение поверхностей спая. Лужение погружением и растиранием.

Пайка мягкими припоями при помощи паяльника и горелки.

Подготовка деталей и твердых припоев к пайке. Пайка твердыми припоями на горелке и горне. Отделка мест пайки.

Склеивание. Подготовка поверхностей к склеиванию. Подбор клеев. Склеивание изделия и выдержка его в режимах. Контроль качества склеивания.

Тема 4. Выполнение слесарных работ сложностью 2-го — 3-го разрядов

Слесарная обработка и изготовление различных деталей единично и небольшими партиями. Выполнение работ по рабочим чертежам и картам технологического процесса с самостоятельной настройкой сверлильных станков и применением различных инструментов. Точность основных размеров при обработке напильниками в пределах 12-14-го квалитетов и параметры шероховатости по 5-6-му классам.

Подбор изделий для обработки должен полно обеспечивать применение различных видов работ как по содержанию операции, так и по их сочетанию.

Тема 5. Выполнение работ по разборке автомобиля

Организация рабочего места и безопасность труда в процессе разборки автомобиля.

Подготовка автомобиля к ремонту. Наружная мойка, слив масла, топлива и воды.

Разборка автомобиля: снятие кузова, приборов питания, электрооборудования, кабины, двигателя с коробкой передач и карданной передачи. Выкатывание переднего и заднего мостов. Снятие рессор, амортизаторов, рулевого управления, приборов привода тормозов.

Участие в разборке отдельных узлов, приборов и агрегатов автомобиля.

Тема 6. Выполнение работ по ремонту автомобиля

Организация рабочего места и безопасность труда в процессе ремонта автомобиля.

Ремонт двигателя. Разборка, обезжиривание, контроль и сортировка деталей. Ремонт блока цилиндров (смена шпилек, высверливание поврежденных болтов и шпилек, заделка трещин). Ремонт шатунно-поршневой группы. Смена вкладышей шатунных и коренных подшипников. Ремонт газораспределительного механизма. Ремонт и замена приборов системы охлаждения, смазки и питания. Сборка двигателя.

Ремонт приборов электрооборудования. Выполнение операций разборки и сборки приборов электрооборудования, проверка состояния оборудования, регулировка и замена изношенных деталей, ремонт электропроводки.

Ремонт трансмиссии. Выполнение операций по снятию с автомобиля, разборке, сборке, ремонту и регулировке элементов трансмиссии: сцепления, коробки передач, раздаточной коробки, привода управления коробками, карданной передачи, заднего моста.

Ремонт переднего моста. Разборка моста. Ремонт рессор и амортизаторов. Разборка передней независимой подвески, ремонт и замена изношенных деталей.

Сборка моста. Регулировка подшипников ступиц колес, углов поворота колес.

Ремонт рулевого механизма. Разборка рулевого механизма. Ремонт рулевых тяг. Сборка и регулировка рулевого механизма.

Ремонт тормозной системы. Разборка стояночной тормозной системы, привода и механизмов рабочей тормозной системы. Замена изношенных накладок и дисков. Сборка, регулировка, испытание и проверка тормозных систем.

Ремонт кузова и дополнительного оборудования. Разборка, ремонт деталей агрегатов дополнительного оборудования автомобиля (лебедки, гидравлического подъемника, седельных установок и др.). Ремонт платформы, кабины и кузова. Снятие и установка глушителя. Ремонт отопителя кабины, устройства для обмыва ветрового стекла. Сборка и регулировка, установка агрегатов дополнительного оборудования на автомобиле.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН курса «Производственное обучение» 2 курс

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
1.	Вводное занятие	1
2.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности	2
5.	Выполнение работ по разборке автомобилей	30
6.	Выполнение работ по ремонту автомобилей	60
7.	Выполнение работ по сборке автомобилей	50
8.	Выполнение работ по техническому обслуживанию автомобилей	63
9.	Производственная практика	126
	ИТОГО	332

Содержание тем курса «Производственное обучение» (2 курс)

Тема 1. Вводное занятие

Ознакомление с квалификационной характеристикой и программой производственного обучения слесаря по ремонту автомобилей 2-го разряда.

Роль производственного обучения в подготовке квалификационных рабочих. Общие сведения о предприятии, характере профессий и выполняемых работах.

Ознакомление с режимом работы, организацией труда, правилами внутреннего распорядка.

Ознакомление с оборудованием рабочих мест.

Тема 2. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии

Организация службы безопасности труда на предприятии. Типовая инструкция по безопасности труда.

Инструктаж по безопасности труда. Правила безопасности труда при выполнении слесарно-сборочных и ремонтных работ. Ознакомление с причинами и видами травматизма. Меры предупреждения травматизма.

Пожарная безопасность. Пожарная сигнализация. Причины загорания и меры по их устранению. Правила пользования огнетушителями. Правила поведения при возникновении загорания. Правила пользования электроинструментом, нагревательными приборами. Правила пользования электрооборудованием станков. Защитное заземление оборудования.

Тема 3. Выполнение работ по разборке автомобиля

Организация рабочего места и безопасность труда в процессе разборки автомобиля.

Подготовка автомобиля к ремонту. Наружная мойка, слив масла, топлива и воды.

Разборка автомобиля: снятие кузова, приборов питания, электрооборудования, кабины, двигателя с коробкой передач и карданной передачи. Выкатывание переднего и заднего мостов. Снятие рессор, амортизаторов, рулевого управления, приборов привода тормозов. Участие в разборке отдельных узлов, приборов и агрегатов автомобиля.

Тема 4. Выполнение работ по ремонту автомобиля

Организация рабочего места и безопасность труда в процессе ремонта автомобиля.

Ремонт двигателя. Разборка, обезжиривание, контроль и сортировка деталей. Ремонт блока цилиндров (смена шпилек, высверливание поврежденных болтов и шпилек, заделка трещин). Ремонт шатунно-поршневой группы. Смена вкладышей шатунных и коренных подшипников. Ремонт газораспределительного механизма. Ремонт и замена приборов системы охлаждения, смазки и питания. Сборка двигателя.

Ремонт приборов электрооборудования. Выполнение операций разборки и сборки приборов электрооборудования, проверка состояния оборудования, регулировка и замена изношенных деталей, ремонт электропроводки.

Ремонт трансмиссии. Выполнение операций по снятию с автомобиля, разборке, сборке, ремонту и регулировке элементов трансмиссии: сцепления, коробки передач, раздаточной коробки, привода управления коробками, карданной передачи, заднего моста.

Ремонт переднего моста. Разборка моста. Ремонт рессор и амортизаторов. Разборка передней независимой подвески, ремонт и замена изношенных деталей.

Сборка моста. Регулировка подшипников ступиц колес, углов поворота колес.

Ремонт рулевого механизма. Разборка рулевого механизма. Ремонт рулевых тяг. Сборка и регулировка рулевого механизма.

Ремонт тормозной системы. Разборка стояночной тормозной системы, привода и механизмов рабочей тормозной системы. Замена изношенных накладок и дисков. Сборка, регулировка, испытание и проверка тормозных систем.

Ремонт кузова и дополнительного оборудования. Разборка, ремонт деталей агрегатов дополнительного оборудования автомобиля (лебедки, гидравлического подъемника, седельных установок и др.). Ремонт платформы, кабины и кузова. Снятие и установка глушителя. Ремонт отопителя кабины, устройства для обмыва ветрового стекла. Сборка и регулировка, установка агрегатов дополнительного оборудования на автомобиле.

Тема 5. Выполнение работ по сборке автомобиля

Организация рабочего места и безопасность труда при сборке автомобиля.

Установка рессор, тормозных систем, топливного бака, переднего и заднего мостов, двигателя, коробки передач, раздаточной коробки, карданной передачи, рулевого управления, редуктора, кабины, кузова и электрооборудования на раму автомобиля.

Заправка автомобиля маслом и водой.

Проверка действия узлов, механизмов и приборов. Сдача автомобиля.

Тема 6. Выполнение работ по техническому обслуживанию автомобилей

Организация рабочего места и безопасность труда при техническом обслуживании автомобилей.

Ежедневное техническое обслуживание (ЕО). Выполнение уборочно-моечных работ. Выполнение смазочных и заправочных работ. Выполнение контрольно-смотровых работ.

Первое техническое обслуживание (ТО-1). Выполнение уборочно-моечных, смазочных, заправочных и проверочных работ согласно перечню по ежедневному техническому обслуживанию автомобилей и дополнительное.

Выполнение смазочных, заправочных и крепежных работ агрегатов, узлов и систем автомобилей при проведении первого технического обслуживания.

Второе техническое обслуживание (ТО-2). Выполнение уборочно-моечных, смазочных, заправочных, проверочных, крепежных и регулировочных работ согласно перечня при проведении первого технического обслуживания и дополнительного комплекса работ по техническому обслуживанию механизмов автомобиля при проведении второго технического обслуживания.

9. Производственная практика

Самостоятельное выполнение работ слесаря по ремонту автомобилей 2-го разряда

выполнение в составе бригады работ сложностью 2-го разряда по ремонту и техническому обслуживанию автомобилей при строгом соблюдении технических требований на выполняемые работы.

Примеры работ

1. Автомобили — снятие и установка колес, дверей, брызговиков, подножек, буферов, хомутиков, кронштейнов бортов, крыльев грузовых автомобилей, буксирных крюков, номерных знаков.
2. Картеры, колеса — проверка, крепление.
3. Клапаны — разборка направляющих.
4. Кронштейны, хомутики — изготовление.
5. Механизмы самосвальные — снятие.
6. Насосы водяные, вентиляторы, компрессоры — снятие, установка.
7. Плафоны, фонари задние, катушки зажигания, свечи, сигналы звуковые — снятие и установка.
8. Приборы и агрегаты электрооборудования — проверка, крепление при техническом обслуживании.
9. Провода — замена, пайка, изоляция.
10. Прокладки — изготовление.
11. Рессоры — смазка листов рессор с их разгрузкой.
12. Свечи, прерыватели — распределители — зачистка контактов.
13. Фильтры воздушные, масляные тонкой и грубой очистки — разборка, ремонт, сборка.
14. Двигатели, задние мосты, коробки передач и передние мосты — разборка.

Слесарь по ремонту автомобилей 2 разряда должен знать:

Основные сведения по устройству автомобилей.

Порядок сборки простых узлов.

Приемы и способы разделки, сращивания, изоляции и пайки проводов.

Основные виды электротехнических и изоляционных материалов, их свойства и назначение.

Способы выполнения крепежных работ.

Объем 1-го и 2-го технического обслуживания.

Назначение и правила применения наиболее распространенных универсальных и специальных приспособлений и средней сложности контрольно-измерительного инструмента.

Основные механические свойства обрабатываемых материалов.

Назначение и применение охлаждающих и тормозных жидкостей, масел и топлива.

Правила применения пневмо- и электроинструмента.

Основные сведения о допусках и посадках, качествах (классах точности) и параметрах шероховатости (класса чистоты обработки).

Основные сведения по электротехнике и технологии материалов в объеме выполняемой работы.

Слесарь по ремонту автомобилей 2 разряда должен уметь:

Разбирать грузовые автомобили, кроме специальных и дизельных, легковых автомобилей, автобусов длиной 9,5 м.

Ремонтировать, собирать простые соединения и узлы автомобилей.

Снимать и устанавливать несложную осветительную арматуру.

Разделять, сращивать, изолировать и паять провода.

Выполнять крепежные работы при 1-ом и 2-ом техническом обслуживании, устранять выявленные мелкие неисправности.

Выполнять слесарную обработку деталей по 12-14-му качествам (5-7-му классу точности) с применением приспособлений, слесарного и контрольно-измерительного инструмента.

Выполнять работы средней сложности по ремонту и сборке автомобилей под руководством слесаря более высокой квалификации.

**СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО
СПЕЦИАЛЬНОСТИ «НЯНЯ»(по уходу за детьми, престарелыми и
больными)**

БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Курсы, предметы	Количество часов за курс обучения			
		всего	в том числе		
			теория	производственное обучение	производственная практика
I	Специальный курс				
1.1	Основы экономических и правовых знаний	10	10	-	
1.2	Санитарно-гигиеническое содержание помещений	36	22	14	
1.3	Приготовление пищи	42	34	8	
1.4	Уход за детьми, престарелыми и больными	221	69	152	
1.5	Культура общения	13	10	3	
	Консультации	4	4		
	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	4	4		
	Практика	20			20
	ИТОГО:	350	153	177	20

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

раздела «Основы экономических и правовых знаний»

№ п/п	Темы	Кол-во часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1	Основы рыночной экономики	5	5	
2	Основы правовых знаний	5	5	
	ИТОГО:	10	10	

Содержание тем курса

«Основы экономических и правовых знаний»

Тема 1. Основы рыночной экономики .

Понятие о рынке и рыночных отношениях. Сущность рыночных отношений: самостоятельность субъекта хозяйствования, ответственность исполнителя (за товар, услугу, охрану труда, окружающей среды и др.), конкуренция, свобода ценообразования, правовые гарантии деятельности предпринимателя.

Частная собственность как базис рыночных отношений.

Ценообразование. Определение спроса, установление цены. Деньги: функции и виды. Ценные бумаги. Инфляция.

Банковская система в условиях рыночных отношений. Банковские ссуды, их виды. Кредиты, потребительский кредит. Формы банковского обслуживания населения.

Понятие о налогах. Виды налогов, принципы налогообложения, требования к налогам.

Страхование и страховое дело.

Понятие о предпринимательстве. Принципы, формы и виды предпринимательской деятельности.

Право и правоохранительная система. Общества и ассоциации по защите своих прав.

Технические средства связи. Средства массовой информации.

Тема 2. Основы правовых знаний

Общие правовые положения. Правовые нормы. Соотношение права, правовая ответственность. Юридическая ответственность, ее виды. Понятие об уголовной ответственности лиц, работающих по найму.

Договорные обязательства. Понятие договора (контракта). Виды договоров. Порядок заключения, изменения и прекращения договора (контракта). Контрактная система найма и оплаты труда. Ответственность за нарушение договорных обязательств. Рассмотрение споров в суде.

Оплата труда. Социальная политика в условиях рынка. Формирование рынка труда. Государственная политика в области занятости населения. Безработица и ее формы. Социальные гарантии безработным. Минимальная заработная плата и прожиточный минимум, гарантируемые государством. Индексация доходов.

Организация оплаты труда работников в условиях рыночных отношений. Особенности оплаты труда работников, работающих по найму (по контракту).

Организация социального обеспечения и медицинского страхования в условиях рыночных отношений.

Налогообложение заработной платы и доходов населения. Декларация доходов. Налоговый контроль. Взаимоотношения налогоплательщиков с налоговой инспекцией.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

раздела «Санитарно-гигиеническое содержание помещений»

№ п/п	Темы	Кол-во часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1	Гигиена труда, санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений	6	6	-

2	Уборка помещений, применяемые гигиенические средства и бытовая техника	16	6	10
3	Уход за посудой	4	2	2
4	Уход за одеждой и обувью	4	2	2
5	Борьба с вредными насекомыми и грызунами	2	2	-
6	Охрана труда, электро- и пожарная безопасность	4	4	-
	ИТОГО:	36	22	14

Содержание тем курса «Санитарно-гигиеническое содержание помещений»

Тема 1. Гигиена труда, санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений

Гигиена труда и отдыха. Физико-гигиенические основы трудового процесса. Понятие об утомляемости и работоспособности. Режим труда и отдыха. Перенапряжение и переутомление как проявление предпатологии.

Производственно обусловленная патология и механизм ее возникновения. Принципы классификации труда по степени психоэмоционального напряжения.

Гигиенические требования к рабочей одежде и обуви, уход за ними и правила хранения. Личная гигиена работающих с детьми, престарелыми, больными. Средства гигиены.

Санитарные правила и нормы. Организация санитарно-эпидемиологической службы. Санитарное просвещение. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений дошкольных учреждений, квартир, в которых проживают престарелые и больные люди.

Требования санэпидстанций к уровню санитарного состояния помещений дошкольных учреждений.

Пыль и ее влияние на организм человека. Заболевания от воздействия пыли, химических реактивов, аллергические заболевания.

Проветривание помещений, меры по предупреждению простудных и инфекционных заболеваний. Понятие об асептике и антисептике. Дезинфекция и стерилизация, общее понятие, назначение и применение.

Понятие об острых желудочно-кишечных заболеваниях и пищевых отравлениях, меры по их профилактике.

Меры профилактики заболеваний, вызываемых бактериями, грибами, насекомыми и клещами; глистных заболеваний.

Профилактика профессиональных заболеваний и производственного травматизма. Медицинские осмотры, медицинские книжки.

Тема 2. Уборка помещений, применяемые гигиенические средства и бытовая техника

Понятие об интерьере, микроклимате помещений дошкольного учреждения или жилой квартиры и его составных компонентах (температура, влажность и подвижность воздуха), освещенности.

Правила и последовательность уборки в помещениях дошкольного учреждения, жилой квартиры. Виды уборок, периодичность их проведения.

Средства бытовой химии для уборки помещений. Универсальные чистящие и моющие средства для чистки эмалированных поверхностей, керамики, керамических плит, раковин, ванны, стеклянной, эмалированной и тефлоновой посуды (порошки, гели и жидкости).

Средства для чистки мебели и дверей из различных пород дерева, полированных и неполированных, лакированных и кожаных поверхностей. Жидкие, пастообразные и аэрозольные средства с содержанием воска. Мастики для натирки полов.

Шампуни и аэрозольные средства для чистки ковров и мягкой мебели. Устранение пятен. Использование средств в моющих пылесосах.

Средства для поддержания чистоты в туалетах и ваннных комнатах. Гели, жидкости, порошки и пасты с моющими, отбеливающими, дезинфицирующими средствами. Ароматические блоки для туалета.

Высокоэффективные освежители воздуха для устранения неприятных запахов, не выделяющие вредных веществ для организма человека (жидкие, твердые и аэрозольные).

Правила пользования средствами бытовой химии, хранения, соблюдения сроков годности и инструкций по применению.

Виды и назначение бытовых приборов для уборки помещений. Уборочные машины, классификация по назначению (отсасывающие, подметальные, ковровые, полотно-поломоечные, специальные). Пылесосные и водо-пылесосные машины, их виды, устройство, принцип действия. Правила работы и безопасные методы труда.

Подметальные машины и ковровые, их виды, устройство и принцип действия. Приемы работы и безопасность труда.

Полотно-поломоечные машины, их виды, назначение, устройство и принцип действия. Приемы работы и безопасность труда.

Машины и механизмы для мойки ковровых покрытий пола, стен. Виды, устройство, принцип действия. Приемы работы и безопасность труда.

Уборочный инвентарь: щетки, веники, совки, щетки для мытья ванн, ерши для обработки унитазов, ведра, швабры, материалы (мешковина) для мытья полов, протирачные салфетки и т.п.

Сроки использования, места хранения.

Сбор и удаление мусора. Устройство мусоропровода и правила пользования им.

Проветривание помещений, уборка спальных мест. Смена белья и полотенец, правила смены и сроки.

Протирка и удаление пыли с потолка, стен, дверей, окон, мебели, зеркал. Способы удаления пыли. Особенности чистки ковров, паласов, дорожек из шерстяных и химических волокон. Удаление пятен со стен, пола; мытье окон, зеркал с применением химических препаратов. Уборка кухни, ванной комнаты и санитарного узла. Особенности ухода за газовыми и электрическими кухонными плитами. Периодичность мойки, последовательность промывания или чистки конфорок, удаление пятен и подтеков; применяемые средства, соблюдение мер безопасности.

Уход за светильниками, отопительными приборами.

Уход за полами с различным покрытием. Периодичность уборки, применяемые инструменты, оборудование и материалы, средства индивидуальной защиты.

Тема 3. Уход за посудой

Посуда кухонная, столовая, чайная. Столовые приборы. Материалы, применяемые для изготовления посуды и столовых приборов. Особенности ухода за кухонной посудой в зависимости от вида и материалов, из которых она изготовлена. Средства ухода за столовой посудой и приборами, способы их применения и меры безопасности.

Способы и средства удаления накипи со стенок чайников, кофейников, кастрюль, термосов.

Особенности мытья столовой и чайной посуды из фаянса, фарфора, стекла, пластмасс; используемые средства.

Уход за посудой с антипригарным покрытием.

Сушка кухонной, столовой и чайной посуды.

Тема 4. Уход за одеждой и обувью

Санитарно-гигиенические требования к одежде и ее хранению. Повседневный уход за одеждой: чистка щеткой и пылесосом, проветривание, стирка, отбеливание, пятновыведение, глажение, химическая чистка. Правила глажения белья и одежды, используемое оборудование. Меры безопасности при работе утюгами.

Особенности ухода за зимней одеждой. Периодичность проветривания и просушки, удаление пыли, загрязнений, предохранение от моли. Уход за одеждой из меха.

Способы выведения различных пятен на одежде и белье в домашних условиях.

Уход за обувью и правила ее хранения. Ассортимент обувных кремов. Особенности ухода за лакированной, замшевой, белой кожаной обувью, обувью из искусственных материалов, резины и текстиля. Правила сушки влажной обуви. Особенности хранения и уход за зимней обувью.

Тема 5. Борьба с вредными насекомыми и грызунами

Борьба с насекомыми и грызунами (дезинфекция и дератизация). Препараты – инсектициды и репелленты, применяемые для уничтожения вредных насекомых (домовых муравьев, моли, комаров, блох, клопов). Способы применения в зависимости от формы и назначения препарата. Меры безопасности, средства индивидуальной защиты, правила хранения, сроки годности.

Средства борьбы с мышами и крысами (механические, химические). Специальные службы, занимающиеся уничтожением вредных насекомых и грызунов. Порядок их вызова.

Тема 6. Охрана труда, электро- и пожарная безопасность

Травматизм в условиях работы в дошкольных учреждениях или в домашних условиях (при уходе за престарелыми, больными). Виды бытовых травм, их профилактика.

Меры по предупреждению травматизма при выполнении уборочных работ. Проверка исправности пылесосов, полотеров и поломоечных машин, применяемых электрических приборов и инструментов.

Электробезопасность. Виды поражений электрическим током. Соблюдение инструкций по применению электрических бытовых приборов, правила электробезопасности. Меры и средства защиты от поражений электрическим током. Оказание первой помощи пораженному электрическим током.

Пожарная безопасность. Причины возникновения пожаров в дошкольных учреждениях, в жилых квартирах.

Соблюдение мер пожарной безопасности при эксплуатации бытовых газовых и электроприборов, горючопасных химических средств, отопительных устройств. Правила поведения при пожаре. Средства тушения пожара и правила пользования ими. Порядок вызова пожарной команды. Оказание первой помощи пострадавшим при пожаре.

Меры по защите окружающей среды.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН раздела «Приготовление пищи»

№ п/п	Темы	Кол-во часов		
		Всего	Теоретически занятия	Практические занятия

1	Общие сведения о кухонном оборудовании и инструментах	2	1	1
2	Хранение пищевых продуктов	2	1	1
3	Механическая кулинарная обработка продуктов питания	3	1	2
4	Приготовление бульонов и супов	3	3	
5	Приготовление мясных блюд	4	4	
6	Приготовление рыбных блюд	4	4	
7	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	4	4	
8	Приготовление блюд из яиц и творога	2	2	
9	Приготовление холодных блюд и закусок	4	2	2
10	Приготовление сладких блюд и горячих напитков	2	2	
11	Изделия из теста	4	4	
12	Диетическое и лечебно-профилактическое питание	2	2	
13	Питание для детей	4	3	1
14	Сервировка стола	2	1	1
	ИТОГО:	42	34	8

Содержание тем курса «Приготовление пищи»

Тема 1. Общие сведения о кухонном оборудовании и инструментах

Устройство и оснащение современной кухни. Интерьер. Подбор и расстановка мебели.

Кухонное оборудование – газовые и электрические плиты, микроволновые печи, устройство, правила безопасной эксплуатации. Надплиточные воздухоочистители, устройство, правила эксплуатации. Периодичность чистки и мойки кухонных плит.

Бытовые механические и электрические приборы и механизмы, применяемые при приготовлении пищи: мясорубки, овощерезки, соковыжималки, миксеры, кофемолки, кухонные комбайны, кастрюли – скороварки, кофеварки, электрочайники и электрокипяtilьники и пр.; их устройство и применение; безопасные приемы эксплуатации.

Посуда кухонная, столовая, чайная. Назначение различных видов посуды. Особенности эксплуатации кухонной посуды металлической (алюминиевая, чугунная, эмалированная), керамической (фарфоровая, фаянсовая, майоликовая), пластмассовой, стеклянной, с антипригарным покрытием и пр. Правила применения. Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье.

Кухонный инвентарь и инструменты (разделочные доски, ножи, терки, шумовки, сбивалки и пр.), их назначение и применение.

Уход за кухонной утварью и посудой.

Бытовые холодильники и морозильные камеры, их типы, устройство и правила безопасной эксплуатации.

Правила расположения продуктов в холодильнике, сроки хранения. Периодичность размораживания и мытья холодильников и морозильников.

Тема 2. Хранение пищевых продуктов

Понятие о пищевой, биологической, энергетической и физиологической ценности и усвояемости пищевых продуктов. Калорийность пищевых продуктов. Основные вещества пищевых продуктов.

Понятие о качестве пищевых продуктов, факторах, влияющих на него.

Правила хранения пищевых продуктов. Хранение фруктов и овощей, молочных, мясных и рыбных продуктов, полуфабрикатов, заморозок. Хранение бакалейных продуктов. Методы консервации пищевых продуктов. Сроки годности и реализации продуктов и полуфабрикатов, их соблюдение.

Тема 3. Механическая кулинарная обработка продуктов питания

Ручная обработка овощей – промывка, очистка, нарезка и шинковка.

Способы очистки овощей. Особенности очистки картофеля, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых и листовых овощей в зависимости от кулинарного использования.

Нарезка овощей, ее назначение. Способы нарезки (ручная и механическая), их характеристика. Кулинарное использование овощей различных форм нарезки для приготовления блюд.

Рубка и растирание некоторых видов овощей, назначение этих процессов.

Последовательность обработки овощей для фарширования (кабачков, баклажанов, помидоров, огурцов, перца, репы).

Обработка солено-квашенных, сушеных и замороженных овощей.

Особенности обработки грибов, требования к их качеству, условия и сроки хранения.

Обработка рыбы. Способы оттаивания мороженой рыбы. Способы вымачивания соленой рыбы, обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы; сельди и кильки.

Особенности обработки камбалы, наваги.

Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения.

Обработка нерыбных продуктов моря, требования к качеству.

Первичная обработка мясных продуктов. Оттаивание мороженого мяса. Виды мясных полуфабрикатов, назначение. Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

Особенности обработки субпродуктов, костей. Обработка сельскохозяйственной птицы.

Тема 4. Приготовление бульонов и супов

Бульоны и супы, технология приготовления. Заправочные супы. Прозрачные супы. Супы – пюре. Молочные супы. Супы из ягод и фруктов. Холодные овощные супы. Супы из концентратов, их разновидности.

Приготовление гарниров к бульонам и супам. Правила оформления и подачи бульонов и супов.

Тема 5. Приготовление мясных блюд

Мясные блюда, их классификация по способу тепловой обработки.

Отварное мясо. Блюда из отварного мяса, рецептура, технология приготовления.

Тушение мяса, блюда из тушеного мяса, технология приготовления.

Запеченные мясные блюда, рецептура, технология приготовления. Блюда из рубленой и котлетной массы, рецептура, технология приготовления.

Соусы к мясным блюдам, технология приготовления.

Блюда из субпродуктов, рецептура, технология приготовления.

Блюда из сельскохозяйственной птицы, отварные, жаренные, запеченные; технология приготовления.

Требования к качеству блюд из мяса и птицы, условия и сроки хранения.

Тема 6. Приготовление рыбных блюд

Классификация рыбных блюд по способу их тепловой обработки.

Правила варки и припускания рыбы. Блюда из отварной и припущенной рыбы, рецептура, способы подачи.

Способы жарки рыбы, особенности ее запекания. Блюда из жареной и запеченной рыбы, рецептура, технология приготовления, подача готовых блюд.

Блюда из морепродуктов, технология приготовления.

Соусы к рыбным блюдам.

Требования к качеству рыбных блюд, условия и сроки хранения.

Тема 7. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей

Подготовка круп к варке и особенности варки различных круп.

Общие правила варки каш. Виды каш, приготовление каш различной консистенции. Молочные каши, крупяные запеканки и биточки, пловы.

Блюда из концентратов, особенности их приготовления.

Варка бобовых, особенности, использование. Блюда из кукурузы, фасоли, гороха, сои, чечевицы.

Варка макаронных изделий различных видов, способы варки. Блюда из макаронных изделий, рецептура, технология приготовления.

Значение овощных блюд в питании. Овощные блюда отварные, припущенные, жареные, тушеные, фаршированные, запеченные, их характеристика, технология приготовления. Соусы к овощным блюдам. Блюда из грибов.

Требования к качеству блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и овощей, условия и сроки хранения.

Тема 8. Приготовление блюд из яиц и творога

Варка яиц и ее разновидности. Использование отварных яиц. Блюда из яиц, рецептура, технология приготовления.

Блюда из творога, ассортимент, рецептура, технология приготовления.

Требования к качеству блюд из яиц и творога, условия и сроки хранения.

Тема 9. Приготовление холодных блюд и закусок

Классификация холодных блюд и закусок по основному продукту и характеру кулинарной обработки.

Бутерброды, их разновидности, способы приготовления, оформление.

Салаты и винегреты из сырых и вареных овощей, рецептура, технология приготовления.

Холодные блюда и закуски из рыбы, технология приготовления.

Холодные блюда и закуски из мяса и субпродуктов, рецептура, технология приготовления.

Закуски из яиц. Соусы и заправки для салатов, винегретов и других холодных закусок. Горячие закуски.

Требования к качеству холодных блюд и закусок, условия и сроки хранения.

Тема 10. Приготовление сладких блюд и горячих напитков

Холодные сладкие блюда (компоты, муссы, кисели, желе, кремы), рецептура, технология приготовления.

Горячие сладкие блюда (гренки, яблоки печеные, блинчики с вареньем и т.п.); рецептура, технология приготовления.

Мороженое и смешанные прохладительные напитки.

Пудинги и другие сладкие блюда. Сладкие соусы.

Блюда из концентратов, особенности приготовления.

Горячие напитки (чай, кофе, какао), рецептура, способы приготовления.

Требование к качеству сладких блюд и напитков, условия и сроки хранения.

Тема 11. Изделия из теста

Приготовление дрожжевого и бездрожжевого теста, полуфабрикатов из него. Способы разрыхления теста (механический, химический, биологический).

Характеристика дрожжевого теста. Опарное и безопарное дрожжевое тесто; сырье, рецептура, технология приготовления.

Тесто для блинов и оладий, рецептура, способы приготовления.

Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него. Выпечка, режим выпечки, определение готовности. Жарка изделий в жире, режим, используемые жиры.

Классификация бездрожжевого теста. Тесто для домашней лапши, пельменей, вареников, блинчиков, рецептура, технология приготовления.

Особенности приготовления сдобного пресного теста, песочного, бисквитного, заварного, слоеного теста.

Приготовление различных фаршей и начинок, сиропов, помады, крема, глазури, желе.

Пользование рецептурными справочниками, кулинарными книгами.

Тема 12. Диетическое и лечебно-профилактическое питание

Понятие о лечебных диетах. Характеристика сырья, используемого в лечебном питании. Способы обработки продуктов, обеспечивающие механическое, химическое и термическое щажение. Обогащение пищи витаминами и минеральными веществами.

Виды тепловой обработки, применяемые в лечебной кулинарии. Краткая характеристика различных диет.

Особенности приготовления холодных блюд, первых и вторых блюд, сладких блюд и напитков для этих диет.

Питание пожилого человека. Рекомендации по местному питанию в домашних условиях.

Приготовление пищи для больного. Составление меню и режим питания.

Тема 13. Питание для детей

Приготовление блюд из продуктов детского питания.

Санитарные требования при приготовлении пищи для детей первого года, используемая посуда.

Приготовление блюд для детей первого года жизни, дошкольного возраста: используемые продукты, рецептура, тепловые режимы, техника приготовления, требования к качеству, условия хранения.

Тема 14. Сервировка стола

Столовая посуда, ее виды, формы, размеры, назначение.

Столовые приборы, назначение и требования к ним.

Столовое белье и его характеристика. Ассортимент белья, размеры, применяемые материалы. Правила и способы складывания скатертей и салфеток.

Правила расположения столовой посуды и приборов на столе.

Подготовка стола для ежедневных завтраков, обедов, ужинов.

Подготовка и сервировка стола для приема гостей.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

раздела «Уход за детьми, престарелыми и больными»

№ п/п	Темы	Кол-во часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1	Уход за детьми в дошкольных учреждениях	166	36	130
2	Уход за детьми в семье	11	11	
3	Общий уход за больными	14	14	
4	Уход за престарелыми	29	7	22
5	Зачет	1	1	
	ИТОГО:	221	69	152

Содержание тем курса «Уход за детьми, престарелыми и больными»

Тема 1. Уход за детьми в дошкольных учреждениях

Виды дошкольных учреждений. Возраст детей, находящихся в дошкольных учреждениях. Штатный состав работников дошкольных учреждений и требования к их квалификации. Няня, как работник дошкольного учреждения.

Правила ухода за детьми в дошкольных учреждениях. Оказание помощи воспитателям при одевании, раздевании, умывании, купании, кормлении детей и укладывании их в постель.

Уборка спален и игровых помещений.

Тема 2. Уход за детьми в семье

Няня – помощник в воспитании детей в семье, ее обязанности и права.

Правила ухода за детьми различного возраста. Анатомические и физиологические особенности, рост и развитие детей различных возрастов.

Оказание помощи родителям в уходе за детьми. Режим дня и питания. Особенности ухода за детьми раннего возраста.

Умывание, купание детей. Соблюдение гигиенических требований и мер безопасности. Детские средства гигиены и пользования ими.

Кормление детей раннего возраста, использование различных видов готового детского питания, различных сухих смесей. Соблюдение требований к их качеству, срокам годности, режимам приготовления, способам и срокам хранения. Уборка и мытье посуды, соблюдение гигиенических и санитарных требований.

Прогулки, одевание и раздевание детей. Требования к прогулочной одежде детей различного возраста. Смена белья и одежды, чистка и стирка в случае необходимости. Режим сна и бодрствования детей различных возрастов. Приготовление ко сну.

Укладывание ребенка в постель.

Ступени развития ребенка с момента рождения до достижения дошкольного и школьного возраста. Участие няни в развитии и воспитании детей на различных стадиях их жизни.

Развитие речи ребенка, влияние окружающей среды на него. Роль игры, игрушек, чтения книг, пения детских песен в развитии ребенка. Привитие хороших манер в процессе общения и воспитания. Авторитет родителей. Взаимное уважение, такт в отношениях членов семьи между собой, с няней.

Организация досуга детей, выбор развлечений и занятий с учетом возраста ребенка и его интересов.

Компьютеризация детского досуга. Правила безопасного общения детей с персональным компьютером. Компьютерные игры. Оптимальная продолжительность компьютерных игр для детей различного возраста. Компьютер – как средство для получения общего и профессионального образования.

Тема 3. Общий уход за больными на дому

Значение ухода за больными на дому. Роль няни в уходе за больными на дому. Обязанности няни.

Чуткое отношение к больному, знание своего дела, наблюдательность, ответственность как неотъемлемые качества няни. Личная гигиена няни, обработка рук, душ, специальная индивидуальная одежда.

Особенности ухода за больным ребенком.

Помощь в устройстве и оборудовании места нахождения больного: влажная уборка помещений, дезинфекция, проветривание, соблюдение температурного режима в комнате больного.

Личная гигиена больного и положение его в постели: различные приспособления у кровати для создания удобного положения больному в постели и пользование ими; постельное белье, одежда и их смена; хранение чистого и грязного белья.

Уход за кожей и профилактика пролежней: умывание, протирание кожи больного водой или одним из дезинфицирующих растворов; изменение положения больного в постели; подача и уборка судна и пр.; уход за кожей при наличии пролежней; переноска и перекладывание больного.

Уход за полостью рта, ушами, глазами, носом: чистка зубов; полоскание, протирание, орошение рта; закапывание капель в нос, глаза, уши.

Гигиена рук, ног, половых органов. Правила ухода. Особенности ухода за больными пожилого и старческого возраста.

Питание больного. Понятие о диетических столах при различных заболеваниях. Кормление тяжелобольного, ослабленного, находящегося в постели. Питье из поильника.

Приготовление пищи, уборка и мытье посуды. Соблюдение требований санитарии и гигиены.

Оказание первой доврачебной медицинской помощи при несчастных случаях в доме (ушибы, вывихи, переломы, порезы, царапины, занозы, ссадины, кровотечения, ожоги, тепловой или солнечный удар, обмороки, отравления, поражения электрическим током и пр.).

Приемы выполнения искусственного дыхания. Измерение температуры тела. Медицинский термометр, его устройство и правила пользования им. Места измерения температуры и техника измерения. Возрастные особенности температурных реакций. Уход за лихорадящими больными.

Мера воздействия на кровообращение. Механизмы действия и установки горчичников, согревающих компрессов, грелки, пузыря со льдом.

Водные процедуры, приготовление лечебной ванны, местных ванн (ручных, ножных, сидячих).

Выполнение врачебных назначений больным.

Получение, хранение, применение лекарств. Порядок получения лекарств из аптеки. Домашняя аптечка. Система распределения лекарств в аптечке (наружные, внутренние, инъекционные) и режимы хранения. Особенности хранения сильнодействующих лекарств. Минимальный набор лекарств, отпускаемых без рецепта врача, и медицинских средств, необходимых для оказания первой медицинской помощи в домашних условиях.

Применение наружных средств: втирание мазей, смазывание кожи настойками йода и бриллиантовой зелени, применение пластырей, присыпок.

Набор перевязочных средств, их назначение.

Правила вызова скорой помощи, участкового врача.

Тема 4. Уход за престарелыми

Проблемы возрастной психологии. Соотношение хронологического, биологического, социального и психического развития человека. Различия в поведении пожилых людей, обусловленные психологическим типом личности. Особенности поведения мужчин и женщин пожилого возраста. Различная реакция мужчин и женщин на внешние раздражители. Различная ориентация мужчин и женщин. Отношение к одиночеству, внутренней ограниченности в контактах у различных типов личности.

Недомогания в старческом возрасте. Старость и течение заболеваний. Старческая немочь и ее преодоление.

Правила ухода за престарелыми людьми, установление контакта и получение доверия, межличностное общение и преодоление конфликтов.

Уход за престарелыми с ограниченной подвижностью, с острыми и хроническими заболеваниями: помощь в умывании купании, одевании, смене белья и одежды, подача и уборка судна и др.; выводе на прогулки, кормлении, мытье и уборке посуды и т.п. Уборка помещений, санитарно-гигиенические требования.

Питание пожилых людей в семье. Меню и режим питания. Правила приготовления пищи.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН раздела «Культура общения»

№ п/п	Курсы, предметы	Кол-во часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1	Введение	1	1	
2	Психология общения	4	3	1
3	Этическая культура	5	3	2
4	Эстетическая культура	2	2	
5	Зачет	1	1	
	ИТОГО:	13	10	3

Содержание тем курса «Культура общения»

Тема 1. Введение

Общее понятие о культуре и ее роли в обществе Понятие о деловой культуре.

Общее понятие об общении. Сущность культуры общения.

Тема 2. Психология общения

Общие сведения о науке психологии.

Психологические процессы: ощущение, восприятие, воображение, мышление, эмоции, чувства, воля.

Психические свойства: темперамент, характер; их виды и особенности. Определение характера и темперамента человека по его внешнему виду. Роль семьи, семейного воспитания в формировании психических свойств личности.

Психические состояния человека: бодрость, усталость, удовлетворенность, активность и др., их влияние на человека и процесс общения. Уровни общения: примитивный, манипулятивный, стандартизованный, игровой, деловой, духовный; их характеристика.

Личность; процесс формирования личности. Понятие о возрастных особенностях и возрастных возможностях. Профессиональная направленность личности.

Контакт в общении; значение установления контакта.

Тема 2. Этическая культура

Общее понятие об этической культуре. Основные категории этики. Роль морали в формировании личности, в поведении человека. Нравственные принципы.

Понятие о профессиональной этике. Категории профессиональной этики. Сущность понятий: профессиональный долг, честь, совесть, достоинство.

Поведение человека, его зависимость от нравственных качеств личности. Нравственные требования к профессиональному поведению няни: внимательность, вежливость, аккуратность, честность, порядочность, доброжелательность и др.

Понятие об этикете. Сфера действия этикета. Критерии оценки культуры общения.

Понятия «культура речи», «речевой этикет». Нейтральная тональность речевого общения, ее применение. Выбор и значение выбора лексики, интонации, ритма и др. средств. Формулы вежливости и речевые стереотипы.

Речь детей в различные возрастные периоды. Основные правила общения с детьми, способствующие успешному формированию речи. Значение диалога. Роль семьи в формировании культуры речи детей.

Обращение; роль обращения; выбор вида обращения. Зависимость выбора вида обращения от возрастных особенностей человека (членов семьи, няни). Приветствия и прощания.

Культура телефонного диалога. Поведение при приеме гостей, за столом, на улице, в транспорте, на отдыхе.

Роль этической культуры личности в профессиональной деятельности няни.

Тема 4. Эстетическая культура

Общее понятие об эстетической культуре. Основные области эстетической деятельности человека.

Сущность эстетического воспитания, его значение.

Основные составляющие внешнего облика человека.

Эстетические требования к внешнему облику человека.

Понятие об эстетическом вкусе. Эстетические требования к деловой, домашней, рабочей одежде, одежде для прогулок и для отдыха; к макияжу и прическе.

Чувство меры и его роль в создании внешнего облика человека.

Искусство дизайна; его место и значение. Эстетические требования к оформлению жилого помещения, общего интерьера дошкольного учреждения и квартиры, отдельных помещений.

Няня 2-го разряда **должна знать:**

- санитарно-гигиенические требования содержания помещений;
- правила ухода за детьми, престарелыми и больными;
- правила санитарии и гигиены;
- рецепты приготовления пищи;
- правила охраны труда, электро- и пожарной безопасности.

Няня 2-го разряда **должна уметь:**

- ухаживать за детьми в дошкольных учреждениях: оказывать помощь воспитателю при одевании, раздевании, умывании, купании, кормлении детей и укладывании их в постель; убирать помещения;
 - ухаживать за детьми, престарелыми и больными на дому: приготавливать пищу, кормить, мыть и убирать посуду; производить смену белья и одежды; подавать и убирать судна и др.
 - соблюдать необходимый режим дня для больных, престарелых и детей на дому;
 - соблюдать требования безопасности труда, электро- и пожарной безопасности.
- Квалификационный экзамен проводится в соответствии с Положением о порядке аттестации рабочих в различных формах обучения по экзаменационным билетам

**СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО
СПЕЦИАЛЬНОСТИ «ПОВАР»**

БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/ п	Циклы, курсы, предметы	Количество часов				Распределение часов					
		всего	в том числе			1 год обуч.		итого 1 год обуч.	2 год обуч.		ито го 2 год обу ч.
			ЛПЗ	тео рия	про изво д. обу чен ие	полугодия			I	II	
						количество недель					
						17	18				
полугодия		I	II								
количество недель											
17	18										
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.
1.	Основы экономических знаний.	33	-	33	-	-	33	33	-	-	-
2.	Товароведение пищевых продуктов основами санитарии и гигиены.	51	-	51	-	45	6	51	-	-	-
3.	Оборудование и организация общественного питания.	51	-	51	-	51	-	51	-	-	-
4.	Кулинария.	171		171	-	141	30	171	-	-	-
5.	<u>Профессиональная подготовка</u>										
5.1	Производственное обучение	340	-	-	340	-	114	114	186	40	226
5.2	Производственная практика	186	-	-	186	-	-	-		186	186
	Квалификационный экзамен	8	-	8	-	-	-	-	-	8	8
	И Т О Г О	840		314	526	237	183	420	186	234	420

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
предмета **"Основы экономических знаний"**

№	Наименование темы	Количество часов
1.	Введение	3
2.	Российский путь в экономике	2
3.	Основы рыночной экономики	5
4.	Роль государства в развитии бизнеса	3
5.	Налог	3
6.	Социальная сфера экономики	5
7.	Деньги	5
8.	Инфляция и безработица	3
9.	Семья в мире экономики	3
10.	Зачёт	1
11.	ИТОГО:	33

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
предмета **«Товароведение пищевых продуктов с основами санитарии и гигиены»**

№	Темы	К- во часов
1	2	3
	Раздел 1. "Основы физиологии питания".	6
1.	Введение	1
2.	Пищевые вещества и их значение.	3
3.	Питание различных групп населения.	2
	Раздел 2. "Пищевые заболевания".	3
4.	Пищевые заболевания.	3
	Раздел 3. "Основы гигиены и санитарии".	7
5.	Основные сведения о гигиене и санитарии труда.	2
6.	Личная гигиена работников предприятий питания.	2
7.	Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий питания.	3
8.	Зачёт	1
	ИТОГО:	17
	Раздел 4. "Товароведение пищевых продуктов".	34
9.	Введение в товароведение.	3
10.	Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки.	3
11.	Рыба и рыбные продукты.	5
12.	Мясо и мясные продукты.	7
13.	Молоко и молочные продукты.	4
14.	Яйцо и яйцепродукты.	1
15.	Пищевые жиры.	3
16.	Зерно и продукты его переработки.	3
17.	Крахмал, сахар и кондитерские изделия.	1

18.	Вкусовые продукты.	3
19.	Зачёт.	1
	ИТОГО:	51

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

предмет «Оборудование и организация общественного питания»

№	Темы	К- во часов
1	2	3
	Раздел I. "Оборудование предприятий питания"	34
1.	Общие сведения о машинах.	3
2.	Универсальные приводы.	3
3.	Машины для обработки овощей и картофеля.	4
4.	Машины для обработки мяса и рыбы.	8
5.	Машины для приготовления и обработки теста и п/ф.	4
7.	Общие сведения о тепловом оборудовании.	6
8.	Общие сведения о холодильном оборудовании.	2
9.	Охрана труда и техника безопасности.	3
10.	Зачёт	1
	Раздел II. "Организация предприятий питания"	17
1.	Характеристика предприятий питания.	3
2.	Организация снабжения.	3
3.	Организация производственных цехов.	6
4.	Организация обслуживания.	4
5.	Зачёт	1
	ИТОГО:	51

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН предмета «Кулинария»

№	Темы	К- во часов
1	2	3
1.	Введение	1
2.	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания	2
3.	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	12
4.	Механическая кулинарная обработка рыбы	12
5.	Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы	25
6.	Тепловая кулинарная обработка продуктов	6

7.	Супы	14
8.	Соусы	13
9.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	9
10.	Блюда и гарниры из овощей	11
11.	Рыбные блюда	10
12.	Мясные блюда	15
13.	Блюда из яиц и творога	6
14.	Холодные блюда и закуски	14
15.	Сладкие блюда	13
16.	Изделия из теста	10
17.	Итоговая контрольная работа	1
	ИТОГО:	174

СОДЕРЖАНИЕ курса "КУЛИНАРИЯ"

Предмет "Кулинария" является основным среди специальных предметов по профессии "Повар". Он даёт теоретические основы знаний:

- осуществления технологического процесса механической кулинарной обработки сырья;
- проведения приёмов тепловой обработки;
- приготовления блюд и кулинарных изделий;
- оформления и подачи блюд;
- требования к качеству приготавливаемой пищи.

Тема 1. Введение.

Ознакомление с квалификационной характеристикой и программами обучения по профессии. Содержание и предмет курса кулинарии.

Понятие о трудовой и технологической дисциплине, культура труда рабочего.

Тема 2. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания.

Инструктаж по охране труда и технике безопасности на предприятии.

Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания.

Тема 3. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.

Значение овощей в питании человека.

Классификация овощей: вегетативная и плодовая группа.

Обработка картофеля: последовательность выполнения операций (сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка, сульфитация, нарезка); способы выполнения операций, характеристика и значение каждой операции.

Обработка корнеплодов: виды (морковь, свёкла, редис, редька, сельдерей); последовательность выполнения операций (сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка, нарезка); способы выполнения операций; характеристика и значение каждой операции.

Обработка капустных овощей: виды (белокочанная, цветная, брюссельская, кольраби и др.); последовательность выполнения операций (удаление кочерыжки, листьев, мойка и нарезка); способы выполнения операций; характеристика и значение каждой операции.

Обработка томатных овощей: виды (помидоры, перец, баклажаны); последовательность выполнения операций (удаление плодоножки, удаление семян, мойка и нарезка); способы выполнения операций; характеристика и значение каждой операции.

Обработка луковых овощей: виды (лук репчатый, чеснок); последовательность выполнения операций (удаление плодоножки, удаление семян, мойка, нарезка); способы выполнения операций; характеристика и значение каждой операции.

Обработка тыквенных овощей: виды (тыква, кабачок, патиссон, огурец); последовательность выполнения операций (удаление плодоножки, удаление кожуры, удаление семян, мойка, нарезка); способы выполнения операций; характеристика и значение каждой операции.

Нарезка овощей: её значение; способы нарезки (ручная и механическая), их характеристика.

Нарезка картофеля: простая форма (брусочки, соломка, ломтики, дольки, кубики, кружочки) и сложная форма (бочонки, чесночки, стружка), размер, характеристика, кулинарное использование.

Нарезка моркови: простая форма (соломка, ломтики, дольки, кубики, кружочки) и сложная форма (звёздочки, шестерёнки, гребешки); размер, характеристика и кулинарное использование.

Нарезка свеклы: форма (соломка, ломтики, кубики); размер, характеристика и кулинарное использование.

Нарезка капусты: форма (соломка, шашки, крошка); размер, характеристика и кулинарное использование.

Нарезка лука: форма (соломка, ломтики, кубики, кружочки, кольца, полукольца); размер, характеристика и кулинарное использование;

Нарезка плодовых овощей: форма (соломка, ломтики, кубики, кружочки, кольца); размер, характеристика и кулинарное использование.

Обработка грибов: виды грибов) свежие, сушёные, солёные); их кулинарное использование, порядок обработки.

Обработка консервированных овощей: квашенная капуста, солёные огурцы, сушёные и свежемороженые овощи, порядок обработки и кулинарное использование.

Полуфабрикаты из овощей: классификация полуфабрикатов по следующим основным признакам (видам используемого сырья, способу кулинарной обработки, характеру потребления, назначению и консистенции).

Пищевые отходы при обработке овощей: их нормы, мероприятия по снижению и использование.

Требования к качеству и сроки хранения: хранение очищенного картофеля, способ сульфитации (получение раствора бисульфита натрия) и технические условия к обработанным овощам.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
производственное обучение
количество часов – 114**

№	Темы	К - во часов
1.	Введение. Кулинарная обработка овощей.	6
2.	Приобретение навыков и умений при приготовлении супов.	18
3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении блюд из круп и соусов.	12
4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении блюд из овощей.	18
5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении рыбных блюд и блюд из субпродуктов.	12
6.	Приобретение навыков и умений при приготовлении блюд из тушёного и жареного мяса.	12
7.	Приобретение навыков и умений при приготовлении мясных блюд из рубленого мяса.	12
8.	Приобретение навыков и умений при приготовлении салатов и блюд из творога и яиц.	12
9.	Приобретение навыков и умений при приготовлении холодных блюд, мучных блюд и напитков.	12
ИТОГО: 1 год обучения		114

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
по производственному обучению**

количество часов – 226

№ п/п	ЛПЗ	Наименование темы	Кол-во часов
1.	2.	3.	4.
<i>1.</i>		Приобретение навыков и умений при приготовлении холодных блюд.	36

1	№ 1	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей.	1
2		Приобретение навыков при приготовлении салата <i>«Летнего»</i> .	1
3		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>салата из белокочанной капусты</i> .	1
4		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
5	№ 2	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей, фруктов и сельди.	1
6		Приобретение навыков при приготовлении и отпуске <i>винегрета из фруктов</i> .	1
7		Приобретение навыков при приготовлении и отпуске <i>винегрета с сельдью</i> .	1
8		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
9	№ 3	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей.	1
10		Приобретение навыков при приготовлении <i>винегрета овощного</i>	1
11		Приобретение навыков при приготовлении <i>салата из свеклы с сыром</i> .	1
12		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
13	№ 4	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей.	1
14		Приобретение навыков при приготовлении <i>капусты маринованной</i> .	1
15		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>икры баклажанной</i> .	1
16		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
17	№ 5	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей.	1
18		Приобретение навыков при приготовлении и отпуске <i>помидоров, фаршированных яйцом и луком</i> .	1
19		Приобретение навыков при приготовлении и отпуске <i>закуски из свеклы с орехами</i> .	1
20		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
21	№ 6	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей и яиц.	1
22		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>кукурузы с яйцом и луком</i> .	1

23		Приобретение навыков при приготовлении <i>перца, фаршированного овощами.</i>	1
24		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
25	№ 7	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке рыбы и сельди.	1
26		Приобретение навыков при приготовлении <i>рыбы под маринадом.</i>	1
27		Приобретение навыков при приготовлении и отпуске <i>сельди с картофелем и маслом.</i>	1
28		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
29	№ 8	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке сельди и овощей.	1
30		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>масла селёдочного.</i>	1
31		Приобретение навыков и умений при <i>приготовлении икры свекольной или морковной.</i>	1
32		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
33	№ 9	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке печени и овощей.	1
34		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>икры кабачковой.</i>	1
35		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>печени тёртой.</i>	1
36		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
2		Приобретение навыков и умений при приготовлении первых блюд.	32
1	№ 10	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении мясного бульона.	1
2		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>борща сибирского.</i>	1
3		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>борща украинского.</i>	1
4		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
5	№ 11	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении мясного бульона.	1
6		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>щей по-уральски.</i>	1
7		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>борща зелёного.</i>	1
8		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
9	№ 12	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении мясного бульона.	1

10		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>рассольника домашнего</i> .	1
11		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>супа из овощей</i> .	1
12		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
13	№ 13	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении мясного бульона и мясного фарша.	1
14		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>картофельного супа с мясными фрикадельками</i> .	1
15		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>картофельного супа с чечевицей</i> .	1
16		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
17	№ 14	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении мясного бульона.	1
18		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>супа с макаронными изделиями</i> .	1
19		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>супа-пюре из разных овощей</i> .	1
20		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
21	№ 15	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении белого соуса, льезона .	1
22		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>супа-пюре из клюквы и яблок</i> .	1
23		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>ухи с перловой крупой</i> .	1
24		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
25	№ 16	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей и макарон.	1
26		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>супа молочного с овощами</i> .	1
27		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>супа молочного с макаронными изделиями</i> .	1
28		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
29	№ 17	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении мясного бульона.	1
30		Приобретение навыков и умений при первичной обработке риса и овощей.	1
31		Приобретение навыков и умений при пассеровании овощей.	1
32		Приобретение навыков и умений при отпуске <i>супа рисового с мясом</i> .	1

3		Приобретение навыков и умений при приготовлении горячих вторых блюд из овощей.	32
33	№ 18	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при подготовке картофеля к протиранию (<i>протирание, не допуская охлаждения</i>).	1
34		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>картофельного пюре с сыром</i> .	1
35		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>картофеля тушёного</i> .	1
36		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
37	№ 19	Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей и приготовлении картофельной массы.	1
38		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>рагу из овощей</i> .	1
39		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>котлет картофельных</i> .	1
40		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
41	№ 20	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении картофельной массы.	1
42		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>картофельных оладий со свежей капустой</i> .	1
43		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>зраз картофельных</i> .	1
44		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
45	№ 21	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей.	1
46		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>шницеля из капусты</i> .	1
47		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>оладий из капусты с сыром</i> .	1
48		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
49	№ 22	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей и творога.	1
50		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>драников «Любительских»</i> .	1
51		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>рулета картофельного</i> .	1
52		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
53	№ 23	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей, запекании	1
54		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>запеканки капустной</i> .	1
55		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>солянки из</i>	1

		<i>сборных овощей.</i>	
56		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
57	№ 24	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей, фаршировании и формовке голубцов.	1
58		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>голубцов овощных.</i>	1
59		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>цветной капусты, запечённой под соусом.</i>	1
60		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
61	№ 25	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей.	1
62		Приобретение навыков и умений при подготовке помидоров к фаршированию.	1
63		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>помидоров, фаршированных рисом и морковью.</i>	1
64		Приобретение навыков и умений при подаче данного блюда.	1
4		Приобретение навыков и умений при приготовлении блюд из круп и изделий из каш.	16
1	№ 26	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке риса, яиц , тыквы.	1
2		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>плова с яйцом.</i>	1
3		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>каши вязкой с тыквой.</i>	1
4		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
5	№ 27	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке крупы, изюма	1
6		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>крупеника.</i>	1
7		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>каши боярской.</i>	1
8		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
9	№ 28	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке круп, сухофруктов.	1
10		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>запеканки манной с изюмом.</i>	1
11		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>пудинга рисового.</i>	1
12		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
13	№ 29	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при протирании творога.	1

14		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>запеканки рисовой с творогом.</i>	1
15		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске биточков или <i>котлет пшённых.</i>	1
16		Приобретение навыков и умений при приготовлении и подаче <i>оладий манных или рисовых.</i>	1
5		Приобретение навыков и умений по приготовлению блюд из макаронных изделий и блюд из яиц и творога.	16
1	№ 30	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке яиц и сыра.	1
2		Приобретение навыков и умений при <i>приготовлении макарон, запечённых с сыром.</i>	1
3		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>макарон, запечённых с яйцом.</i>	1
4		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
5	№ 31	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении омлетной смеси и подготовке мясных продуктов к приготовлению.	1
6		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>яичной каши с мясными продуктами.</i>	1
7		Приобретение навыков и умений при подаче данного блюда.	1
8		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>макарон с сыром.</i>	1
9	№ 32	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей и яиц.	1
10		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>омлета с сыром.</i>	1
11		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>омлета с жареным картофелем.</i>	1
12		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
13	№33	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при припускании моркови, протирании творога.	1
14		Приобретение навыков и умений при приготовлении и подаче <i>сырников с морковью.</i>	1
15		Приобретение навыков и умений при приготовлении и подаче <i>вареников по-домашнему.</i>	1
16		Приобретение навыков и умений при приготовлении и подаче <i>запеканки из творога.</i>	1
6		Приобретение навыков и умений при приготовлении блюд из рыбы	20

1	№34	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке рыбы.	1
2		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>рыбы припущенной</i> .	1
3		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>картофельного пюре и соуса томатного</i> .	1
4		Приобретение навыков и умений при подаче данного блюда.	1
5	№35	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке рыбы и овощей.	1
6		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>рыбы жареной и картофеля жареного (из варёного)</i> .	1
7		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>гречневой рассыпчатой каши и соуса сметанного</i> .	1
8		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
9	№36	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке рыбы и овощей.	1
10		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>солянки из свежей капусты с рыбой</i> .	1
11		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>рыбы отварной и рагу овощного</i> .	1
12		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
13	№37	Инструктаж. Приобретение навыков и умений запекании и тушении рыбы.	1
14		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>рыбы тушёной с овощами</i> .	1
15		Инструктаж. Приобретение навыков и умений <i>рыбы запечённой</i> .	1
16		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
17	№38	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении котлет, биточков и тефтелей рыбных.	1
18		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>риса отварного и соуса сметанного с томатом, овощей отварных</i> .	1
19		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>рулета рыбного</i> .	1
20		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
7		Приобретение навыков и умений при приготовлении блюд из морепродуктов.	12
1	№39	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при подготовке морской капусты, кальмаров.	1
2		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>салата из белокочанной капусты с кальмарами</i> .	1
3		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>салата из</i>	1

		<i>кальмаров с яблоками.</i>	
4		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
5	№40	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке морепродуктов.	1
6		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>салата из картофеля с морской капустой и свеклой.</i>	1
7		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>салата из морского гребешка с огурцами.</i>	1
8		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
9	№41	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке крупы и овощей.	1
10		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>салата рыбного с морской капустой.</i>	1
11		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>салата из креветок с рисом.</i>	1
12		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
8		Приобретение навыков и умений при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов.	16
1	№42	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>соуса белого основного.</i>	1
2		Приобретение навыков и умений при приготовлении и подаче <i>макарон отварных.</i>	1
3		Приобретение навыков и умений при приготовлении и подаче <i>языка отварного с соусом.</i>	1
4		Приобретение навыков и умений при приготовлении и подаче <i>поджарки.</i>	1
5	№43	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>соуса сметанного.</i>	1
6		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>печени построгоновски.</i>	1
7		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>бефстроганова.</i>	1
8		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
9	№44	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке печени.	1
10		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>печени жареной.</i>	1
11		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>мяса шпигованного.</i>	1

12		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
13	№45	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>капусты тушёной и риса отварного.</i>	1
14		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>жаркого по-домашнему.</i>	1
15		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>гуляша.</i>	1
16		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>азу.</i>	1
9		Приобретение навыков и умений при приготовлении блюд из рубленого мяса.	12
1	№46	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении фарша из яиц с зеленью.	1
2		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>зраз рубленых и картофельного пюре.</i>	1
3		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>биточек по-белорусски и картофеля жаренного.</i>	1
4		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
5	№47	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении котлетной мясной массы.	1
6		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>бифа рубленого.</i>	1
7		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>фрикаделек в соусе и риса отварного.</i>	1
8		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
9	№48	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>рассыпчатой рисовой каши и фарша для голубцов.</i>	1
10		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>запеканки из печени и риса.</i>	1
11		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>голубцов с мясом и рисом.</i>	1
12		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
10		Приобретение навыков и умений при приготовлении гарниров из	12

		картофеля и овощей и соусов.	
1	№49	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении мучной пассеровки и соуса томатного.	1
2		Приобретение навыков и умений при нарезке овощей различной формы, при варке, припускании и жарке овощей.	1
3		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>рагу овощного</i> .	1
4		Приобретение навыков и умений при подаче данного блюда.	1
5	№50	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей.	1
6		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>капусты тушёной</i> .	1
7		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>свеклы, тушёной в сметанном соусе</i> .	1
8		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
9	№51	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>соуса белого с яйцом</i> .	1
10		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>соуса сметанного с томатом и луком</i> .	1
11		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>заправки для салатов</i> .	1
12		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
11		Приобретение навыков и умений при приготовлении сладких блюд, напитков и мучных изделий.	20
1	№52	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке яблок, муки пшеничной.	1
2		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>шарлотки с яблоками</i> .	1
3		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>какао с молоком</i> .	1
4		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
5	№53	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной подготовке сухофруктов, клюквы и заваривания крахмала.	1
6		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>компота из смеси сухофруктов</i> .	1
7		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>киселя из яблок с клюквой</i> .	1
8		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
9	№54	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при подготовке дрожжей для брожения.	1

10		Приобретение навыков и умений при <i>приготовлении блинов.</i>	1
11		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>кофе на молоке сгущённом.</i>	1
12		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
13	№55	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной подготовке муки.	1
14		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>оладий с изюмом.</i>	1
15		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>ватрушек с рисом и яйцом.</i>	1
16		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
17	№56	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке клюквы и изюма.	1
18		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>блинчиков «Полесских».</i>	1
19		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>напитка клюквенного.</i>	1
20		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
12		Приобретение навыков и умений при приготовлении мучных кулинарных изделий.	4
1	№57	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке яиц, риса и рыбы.	1
2		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>шанежек наливных с яйцами.</i>	1
3		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>пирогов закрытых с рыбой.</i>	1
4		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1
		ВСЕГО:	228

Тематический план по производственной практике
количество часов - 184

№	Наименование темы	К-во часов
1.	Охрана труда и пожарная безопасность на П.О.П.	4
1.1.	Вводное занятие.	1
1.2.	Инструктаж по технике безопасности.	1
1.3.	Инструктаж по пожарной безопасности.	1
1.4.	Инструктаж по охране труда для повара.	1
2.	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	

		22
2.1.	Приобретение навыков обработки овощей на картофелеочистительной машине, ТБ на данном оборудовании.	1
2.2.	Приобретение навыков механической обработки овощей (очистка глазков).	1
2.3.	Овладение приёмами обработки картофеля. Нарезка.	1
2.4.	Овладение приёмами нарезки (сложной) картофеля.	1
2.5.	Овладение приёмами обработки моркови, свеклы.	1
2.6.	Овладение приёмами нарезки моркови, свеклы.	1
2.7.	Овладение приёмами обработки баклажан, кабачков.	1
2.8.	Овладение приёмами нарезки баклажан, кабачков.	1
2.9.	Овладение приёмами обработки лука, чеснока. Нарезка.	1
2.10.	Овладение приёмами обработки капусты.	1
2.11.	Овладение приёмами нарезки капусты.	1
2.12.	Овладение приёмами обработки зелени.	1
2.13.	Овладение приёмами нарезки зелени, методам хранения.	1
2.14.	Овладение приёмами обработки помидоров, огурцов.	1
2.15.	Овладение приёмами нарезки помидоров, огурцов.	1
2.16.	Овладение приёмами обработки консервированных овощей. Нарезка.	1
2.17.	Овладение приёмами обработки грибов.	1
2.18.	Нарезка грибов. Требования к качеству. Хранение. Транспортировка. Сроки реализации.	1
2.19.	Овладение приёмами обработки десертных овощей.	1
2.20.	Овладение приёмами обработки перца сладкого, стручкового горького. Нарезка.	1
2.21.	Овладение приёмами обработки фасоли, гороха, бобов.	1
2.22.	Закрепление знаний по нормам отходов овощей по Сборнику рецептур. Сезонные закладки овощей.	1
3.	Механическая кулинарная обработка рыбы.	18
3.1.	Овладение навыками работы на оборудовании и механической обработки рыбы.	1
3.2.	Закрепление знаний правил ТБ во время выполнения работы.	1
3.3.	Овладение приёмами предварительной обработки рыбы (оттаивания, вымачивание, разделка, приготовление п/ф.	1
3.4.	Овладение приёмами нарезки. Определение отходов, норм закладки по Сборнику рецептур.	1
3.5.	Приобретение навыков приготовления п/ф из рыбы.	1
3.6.	Приобретение навыков приготовления панированных п/ф из рыбы.	1
3.7.	Овладение приёмами приготовления п/ф из чешуйчатой рыбы и бесчешуйчатой.	1
3.8.	Овладение приёмами приготовления п/ф из осетровых пород.	1

3.9	Овладение приёмами маринования и соления свежей рыбы.	1
3.10.	Закрепление знаний по нормам закладки и выхода блюд по Сборнику рецептов.	1
3.11.	Приобретение навыков при приготовлении фарша из рыбы.	1
3.12.	Приобретение навыков работы на мясорубке. Закрепление знаний по ТБ.	1
3.13.	Приобретение навыков по приготовлению п/ф – фаршированной рыбы.	1
3.14.	Приобретение навыков по формовке п/ф из рыбы – шницели, биточки.	1
3.15.	Приобретение навыков по формовке п/ф из фарша – рулеты, зразы.	1
3.16.	Приобретение навыков по формовке п/ф из рыбы – тефтелей.	1
3.17.	Приобретение навыков приготовления котлетной и кнельной масс.	1
3.18.	Овладение приёмами обработки морепродуктов.	1
4.	Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и с/х птицы.	32
4.1.	Приобретение навыков работы на мясорубке. Закрепление знаний правил ТБ на оборудовании.	1
4.2.	Овладение навыками предварительной обработки туши говядины.	1
4.3.	Овладение приёмами разруба на отруби.	1
4.4.	Овладение навыками срезания клейма, обвалки, отрубов частей туши говядины.	1
4.5.	Овладение навыками разруба и обвалки говядины, жиловки.	1
4.6.	Закрепление знаний по нормам отходов, выхода нетто по сортам соответственно по Сборнику рецептов.	1
4.7.	Приобретение навыков предварительной обработки туши свинины.	1
4.8.	Овладение приёмами разруба туши свинины на отрубы.	1
4.9.	Овладение приёмами предварительной обработки туши баранины.	1
4.10.	Овладение приёмами разруба и обвалки отрубов туши баранины.	1
4.11.	Овладение навыками приготовления крупнокусковых п/ф из говядины.	1
4.12.	Овладение навыками приготовления крупнокусковых п/ф из свинины.	1
4.13.	Овладение навыками приготовления крупнокусковых п/ф из баранины.	1
4.14.	Приобретение навыков приготовления порционных п/ф из говядины.	1
4.15.	Приобретение навыков приготовления порционных п\ф из свинины.	1

4.16.	Приобретение навыков приготовления порционных п/ф из баранины.	1
4.17.	Приобретение навыков приготовления порционных панированных п/ф из говядины.	1
4.18.	Приобретение навыков приготовления порционных панированных п/ф из свинины.	1
4.19.	Приобретение навыков приготовления порционных панированных п/ф из баранины.	1
4.20.	Овладение навыками приготовления мелкокусковых п/ф из говядины.	1
4.21.	Овладение навыками приготовления мелкокусковых п/ф из свинины.	1
4.22.	Овладение навыками приготовления мелкокусковых п/ф из баранины.	1
4.23.	Овладение навыками формовки п/ф из фарша мяса говядины.	1
4.24.	Овладение навыками формовки п/ф из рубленого мяса свинины.	1
4.25.	Овладение навыками обработки субпродуктов, требования к качеству, их транспортировки, сроков хранения.	1
4.26.	Закрепление знаний по нормам выхода мясных п/ф, срокам хранения, требования качества по Сборнику рецептур.	1
4.27.	Овладение приёмами первичной обработки птицы.	1
4.28.	Овладение приёмами приготовления п/ф из птицы.	1
4.29.	Приобретение навыков приготовления п/ф из филе птицы.	1
4.30.	Приобретение навыков приготовления рубленой массы из птицы.	1
4.31.	Приобретение навыков формовки п/ф из рубленой массы.	1
4.32.	Закрепление знаний по нормам закладки и выхода п/ф по Сборнику рецептур, требования к качеству, срокам хранения, реализации.	1
5.	Тепловая кулинарная обработка.	14
5.1.	Приобретение навыков варки бульонов костного, мясокостного.	1
5.2.	Приобретение навыков варки бульонов рыбного и грибного.	1
5.3.	Приобретение навыков жарки мяса (гуляша, котлет)	1
5.4.	Приобретение навыков жарки картофеля, птицы.	1
5.5.	Приобретение навыков жарки колбасных изделий.	1
5.6.	Приобретение навыков жарки пирожков, беляшей.	1
5.7.	Приобретение навыков тушения овощей, голубцов.	1
5.8.	Приобретение навыков брезирования помидоров, слив.	1
5.9.	Приобретение навыков брезирования перца, баклажан.	1
5.10.	Приобретение навыков пассерования овощей для соуса.	1
5.11.	Приобретение навыков пассерования муки для соусов.	

		1
5.12.	Овладение способами запекания голубцов, запеканок.	1
5.13.	Овладение способами варки на водяной бане соуса сюрпель (соус белый с яйцом).	1
5.14.	Овладение способами варки с последующей обжаркой.	1
6.	Супы.	22
6.1.	Приобретение навыков по приготовлению <i>борща, борща московского.</i>	1
6.2.	Приобретение навыков по приготовлению <i>щей из свежей капусты.</i>	1
6.3.	Приобретение навыков подачи первых блюд, хранению, сроков реализации.	1
6.4.	Овладение приёмами приготовления <i>щей зелёных.</i>	1
6.5.	Определение качества первых блюд, норм выхода.	1
6.6.	Приобретение навыков приготовления <i>рассольника, рассольника ленинградского.</i>	1
6.7.	Приобретение навыков подачи, определение качества, выхода блюд.	1
6.8.	Овладение навыками приготовления <i>солянки.</i>	1
6.9.	Приобретение навыков подачи, определение качества, выхода блюда.	1
6.10.	Овладение навыками приготовления <i>супа крестьянского, супа-пюре овощного.</i>	1
6.11.	Приобретение навыков подачи, определение качества, выхода блюда.	1
6.12.	Приобретение навыков приготовления <i>прозрачных супов на мясном бульоне.</i>	1
6.13.	Приобретение навыков подачи, определения качества, выхода блюда.	1
6.14.	Овладение навыками приготовления <i>прозрачных супов на курином бульоне.</i>	1
6.15.	Приобретение навыков подачи, определения качества, выхода блюда.	1
6.16.	Овладение навыками приготовления <i>прозрачных супов на рыбном бульоне.</i>	1
6.17.	Приобретение навыков подачи, определения качества, выхода блюда.	1
6.18.	Овладение навыками приготовления <i>молочных супов.</i>	1
6.19.	Приобретение навыков подачи, определение качества, выхода блюда.	1
6.20.	Овладение навыками приготовления <i>холодных супов (окрошка овощная, свекольник)</i>	1
6.21.	Приобретение навыков подачи, определение качества, выхода блюда.	1
6.22.	Закрепление знаний выхода супов по сборнику рецептур, срокам хранения, реализации, подачи.	1
7.	Соусы.	20
7.1.	Овладение навыками приготовления <i>соуса красного основного, соуса</i>	

	<i>лукового, соуса белого основного.</i>	1
7.2.	Приобретение навыков подачи, определения качества, выхода, назначения для блюд.	1
7.3.	Овладение навыками приготовления <i>соуса красного с луком и огурцами.</i>	1
7.4.	Приобретение навыков подачи, определения качества, выхода, назначения для блюд.	1
7.5.	Овладение навыками <i>приготовления соуса красного кисло-сладкого.</i>	1
7.6.	Приобретение навыков подачи, определения качества, выхода, назначения для блюд.	1
7.7.	Овладение навыками приготовления <i>соуса парового.</i>	1
7.8.	Приобретение навыков подачи, определения качества, выхода, назначения для блюд.	1
7.9.	Овладение навыками приготовления <i>соуса белое вино.</i>	1
7.10.	Приобретение навыков подачи, определение качества, выхода, назначения для блюд.	1
7.11.	Овладение навыками приготовления <i>соуса белого с рассолом.</i>	1
7.12.	Приобретение навыков подачи, определения качества, выхода, назначения для блюд.	1
7.13.	Овладение навыками приготовления <i>соуса грибного.</i>	1
7.14.	Приобретение навыков подачи, определения качества, выхода, назначения для блюд.	1
7.15.	Овладение навыками приготовления <i>соуса молочного, сметанного.</i>	1
7.16.	Приобретение навыков подачи, определения качества, выхода, назначения для блюд.	1
7.17.	Овладение навыками приготовления <i>соуса майонез.</i>	1
7.18.	Приобретение навыков подачи, определения качества, выхода, назначения для блюд.	1
7.19.	Овладение навыками приготовления <i>маринада овощного.</i>	1
7.20.	Закрепление знаний по выходу соусов, рецептур по Сборнику рецептур, срокам хранения, реализации.	1
8.	Блюда из круп, макаронных изделий.	26
8.1.	Овладение навыками <i>приготовления каши рассыпчатой с луком и яйцом.</i>	1
8.2.	Приобретение навыков подачи, определение качества, выхода.	1
8.3.	Овладение навыками приготовления <i>каши с грибами и луком.</i>	1
8.4.	Приобретение навыков подачи, определения качества, выхода.	1
8.5.	Овладение навыками приготовления <i>каши вязкой с черносливом.</i>	1
8.6.	Приобретение навыков подачи, определения качества, выхода.	1
8.7.	Овладение навыками приготовления <i>каши вязкой.</i>	1

8.8.	Приобретение навыков подачи, определение качества, выхода.	1
8.9.	Овладение навыками <i>приготовления котлет, биточков.</i>	1
8.10.	Приобретение навыков подачи, определение качества, выхода.	1
8.11.	Овладение навыками приготовления <i>манных клёцек.</i>	1
8.12.	Приобретение навыков подачи, определения качества, выхода блюд.	1
8.13.	Овладение навыками <i>приготовления запеканки из круп.</i>	1
8.14.	Приобретение навыков, подачи, определения качества, выхода блюд.	1
8.15.	Овладение навыками приготовления <i>пудинга.</i>	1
8.16.	Приготовление навыков подачи, определения качества, выхода блюд.	1
8.17.	Овладение навыками приготовления <i>пудинга с фруктами консервированными.</i>	1
8.18.	Приобретение навыков подачи, определение качества, выхода блюд.	1
8.19.	Овладение навыками приготовления <i>гарнира из гороха.</i>	1
8.20.	Приобретение навыков подачи, определение качества, выхода.	1
8.21.	Овладение навыками приготовления <i>гарнира из макарон и вермишели.</i>	1
8.22.	Приобретение навыков подачи гарнира, определения качества, сроки реализации.	1
8.23.	Овладение навыками приготовления <i>макаронника.</i>	1
8.24.	Приобретение навыков подачи блюда, определения качества, сроков реализации.	1
8.25.	Овладение навыками приготовления <i>лапшевника с творогом.</i>	1
8.26.	Приобретение навыков подачи блюда, определения качества, срока реализации.	1
9.	Блюда и гарниры из овощей.	26
9.1.	Овладение навыками приготовления <i>картофеля отварного, капусты отварной.</i>	1
9.2.	Приобретение навыков определения готовности, подачи, сроков реализации, выхода.	1
9.3.	Овладение навыками приготовления <i>картофельного пюре.</i>	1
9.4.	Приобретение навыков определения, качества, подачи, выхода, назначения блюда.	1
9.5.	Овладение навыками приготовления <i>спаржи отварной.</i>	1
9.6.	Приобретение навыков определения качества, подачи, выхода, назначения блюда.	1
9.7.	Овладение навыками приготовления <i>овощей, припущенных в молочном соусе.</i>	1
9.8.	Приобретение навыков определения качества, подачи, выхода,	

	назначения блюда.	1
9.9.	Овладение навыками приготовления <i>капусты тушёной</i> .	1
9.10.	Приобретение навыков определения качества, подачи, выхода, назначения.	1
9.11.	Овладение навыками приготовления блюда – <i>рагу из овощей</i> .	1
9.12.	Приобретение навыков определения качества подачи, срока реализации, выхода, назначения.	1
9.13.	Овладение навыками приготовления <i>моркови, тушёной с рисом и черносливом</i> .	1
9.14.	Приобретение навыков определения качества, подачи, срока реализации, выхода, назначения.	1
9.15.	Овладение навыками приготовления <i>картофеля тушеного с грибами и луком</i> .	1
9.16.	Приобретение навыков определения качества, подачи, срока реализации, выхода назначения.	1
9.17.	Овладение навыками приготовления <i>картофеля жареного</i> .	1
9.18.	Приобретение навыков определения качества, подачи, срока реализации, выхода, назначения.	1
9.19.	Овладение навыками приготовления <i>лука жареного во фритюре, кабачков, жареных с помидором и грибами</i> .	1
9.20.	Приобретение навыков определения качества, подачи, срока реализации, выхода, назначения.	1
9.21.	Овладение навыками приготовления <i>зраз картофельных</i> .	1
9.22.	Приобретение навыков определения качества, выхода, срока реализации, назначения блюд.	1
9.23.	Овладение навыками приготовления <i>грибов в сметанном соусе</i> .	1
9.24.	Приобретение навыков определения качества, выхода, срока реализации, назначения блюд.	1
9.25.	Приобретение навыков приготовления <i>солянки овощной и запеканки овощной</i> .	1
9.26.	Приобретение навыков определения качества, выхода, срока реализации, назначения блюда.	1
	ИТОГО:	184

Повар 3 разряда должен знать:

1. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.
2. Приёмы работы, способы организации труда и рабочего места.
3. Правила санитарии и гигиены.
4. Виды, свойства, кулинарное использование, признаки доброкачественности и способы органолептической оценки качества картофеля, овощей, круп, макаронных и бобовых изделий, муки, творога, яиц, мяса, рыбы, субпродуктов.

5. Правила, приёмы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, муки, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов и др.

6. Рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, виды дефектов и способы их предупреждения и устранения при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки.

7. Ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной) и технологию приготовления блюд из неё.

8. Правила раздачи, сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий.

9. Порядок пользования Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Повар 3 разряда должен уметь:

1. Соблюдать правила техники безопасности, санитарии, гигиены, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.

2. Соблюдать нормы расхода сырья, полуфабрикатов.

3. Производить механическую кулинарную обработку овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов и др.

4. Промывать, очищать и нарезать овощи, зелень, потрошить рыбу и птицу, размораживать мясо и рыбу, обрабатывать субпродукты и др.

5. Подготавливать сырьё для изготовления теста, приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки.

6. Варить картофель и другие овощи, бобовые и макаронные изделия, яйца, каши, жарить картофель, овощи, и изделия из котлетной массы, блины и др.

7. Формовать, панировать полуфабрикаты из котлетной массы, запекать овощные и крупяные изделия, процеживать, протирать, замешивать, формовать и начинять изделия.

8. Приготавливать различные виды теста, формовать пирожки, булочки, жарить и выпекать их, приготавливать бутерброды, блюда из концентрата.

9. Порционировать и раздавать блюда массового спроса.

Содержательный раздел профессиональной подготовки ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ «СЕКРЕТАРЬ-МАШИНИСТКА»

БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Предметы	Всего часов за курс обучения	Форма аттестации
ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ			
1.	Основы экономики отрасли и предприятия	10	Зачет
2.	Основы государства и права	10	Зачет
3.	Деловая культура	10	Зачет
4.	Документы и делопроизводство	62	Экзамен
5.	Организационная техника	14	Зачет
6.	Информационные технологии	50	Экзамен
7.	Кадровая работа	16	Зачет
	ИТОГО:	172	
ПРАКТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ			
8.	Машинопись	58	Экзамен
9.	Компьютерная обработка документов	58	Экзамен
10.	Практическое обучение	120	Дневник-отчет
	Консультации	8	
	Экзамен	4	
	ИТОГО:	248	
	ВСЕГО:	420	

1. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ

1.1. УЧЕБНЫЙ ПРЕДМЕТ «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ ОТРАСЛИ И ПРЕДПРИЯТИЯ»

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Темы	Кол-во часов
1	Главные вопросы экономики	2
2	Человек на рынке труда	2
3	Мир денег	2
4	Бизнес-план предприятия	2
5	Зачет	2
	ИТОГО:	10

ПРОГРАММА

Тема 1. Главные вопросы экономики

Что изучает экономика. Типы экономических систем. Организационно-правовые формы предприятий. Виды юридических лиц. Экономические основы деятельности фирмы. Предприниматель и создание фирмы.

Тема 2. Человек на рынке труда

Человек и рынок труда. Собеседование. Резюме.

Тема 3. Мир денег

Причины возникновения и формы денег. Функции денег в современной экономике.

Тема 4. Бизнес-план предприятия

Бизнес-план: понятие, правила составления.

2. УЧЕБНЫЙ ПРЕДМЕТ «ОСНОВЫ ГОСУДАРСТВА И ПРАВА»

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Темы	Кол-во часов
1	Основы конституционного права	2
2	Основы гражданского права	2
3	Основы трудового права	2
4	Основы уголовного права	2
5	Зачет	2
	ИТОГО:	10

Тема 1. Основы конституционного права

Основные формы государственного устройства. Федеративное устройство Российской Федерации. Конституционный статус территории РФ.

Организация государственной власти в РФ. Реализация принципа разделения властей в РФ. Президент как глава государства. Федеральное собрание РФ. Правительство РФ. Порядок формирования. Полномочия.

Местное самоуправление. Органы местного самоуправления. Их полномочия. Муниципальное образование как субъект правоотношений.

Тема 2. Основы гражданского права

Понятие субъектов гражданского права. Граждане как субъекты гражданского права. Гражданская право- и дееспособность.

Юридические лица. Классификация юридических лиц. Коммерческие и некоммерческие организации. Характеристика основных организационно-правовых форм.

Российская Федерация как субъект гражданского права. Объекты гражданских прав. Вещи как основной объект гражданских прав. Право собственности. Содержание права собственности. Основания приобретения и прекращения права собственности. Основные положения о наследовании.

Тема 3. Основы трудового права

Субъекты трудового права. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Заработная плата. Рабочее время. Нормальная продолжительность рабочего времени. Сверхурочная работа. Время отдыха. Материальная ответственность. Дисциплина труда. Охрана труда. Занятость несовершеннолетних.

Тема 5. Основы уголовного права

Преступление. Состав преступления. Соучастие в преступлении. Наказание.

3. УЧЕБНЫЙ ПРЕДМЕТ «ДЕЛОВАЯ КУЛЬТУРА» ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Темы	Кол-во часов
1	Этика, профессиональная этика	2
2	Служебный этикет	2
3	Культура делового общения	2
4	Культура внешнего вида	2
5	Зачет	2
	ИТОГО:	10

Тема 1. Этика, профессиональная этика

Этика. Ее предмет и назначение. Понятие профессиональной этики. Основные категории профессиональной этики: долг, совесть, честь, достоинство. Нравственная культура и моральная ответственность. Кодекс чести делового человека.

Тема 2. Служебный этикет

Понятие делового этикета. Доброжелательность и вежливость как основа современного этикета. Нормы, правила поведения и общения в деловой обстановке. Правила приветствия и представления сторон. Прием посетителей. Визитные карточки.

Тема 3. Культура делового общения

Виды и цели делового общения. Субординация в деловом общении. Основные требования к деловому разговору. Культура служебного разговора. Психологические основы деловой беседы. Невербальные средства в деловой разговорной практике. Речевой этикет и вежливость.

Основные требования к ведению телефонного разговора. Подготовка к служебному телефонному разговору. Композиционные и речевые особенности служебного телефонного разговора.

Тема 4. Культура внешнего вида

Культура внешнего вида современного делового человека. Деловой костюм. Использование косметических средств и парфюмерии. Манеры поведения.

4. УЧЕБНЫЙ ПРЕДМЕТ «ДОКУМЕНТЫ И ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО»

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Темы	Кол-во часов
1	История организации делопроизводства в России	2
2	Понятие о документах и способах документирования	2
3	Унификация и стандартизация документов. Системы документации	2
4	Унифицированная система организационно-распорядительной документации (УСОРД). Формуляр - образец ОРД	2
5	Требования к оформлению реквизитов документов и бланкам	2
6	Организационно-распорядительная документация	2
7	Организационные документы	6
8	Распорядительные документы	6
9	Информационно-справочные документы	6
10	Требования к оформлению и правила выдачи копий документов	2
11	Документы по личному составу	10
12	Служба документационного обеспечения управления. Требования к организации документооборота	2
13	Организация приема документов	2
14	Организация обработки исходящих документов	2
15	Регистрация документов	2
16	Организация контроля исполнения документов	2
17	Организация оперативного хранения документов. Номенклатура дел.	2
18	Экспертиза ценности документов. Подготовка дел к архивному хранению	2
19	Организация делопроизводства по письменным и устным обращениям граждан	2
20	Организация работы с документами, делами и изданиями, содержащими гриф ограничения доступа к ним	2
21	Экзамен	2
	ИТОГО:	62

Тема 1. История организации делопроизводства в России

Понятие о документе и делопроизводстве. Основные этапы исторического развития делопроизводства в России: приказное делопроизводство (XVI - XVII вв.), коллежское делопроизводство (XVIII в.), министерское делопроизводство (XIX - начало XX вв.), делопроизводство в советский период. Современная регламентация и организация службы делопроизводства.

Тема 2. Понятие о документах и способах документирования

Понятие о документе. Информация и документ. Роль информации в социально-экономических процессах. Федеральный закон "Об информации, информатизации и защите информации". Полифункциональность документа. Информационная,

коммуникативная, социальная, культурная, управленческая, правовая, историческая и другие функции документов.

Понятие о документировании. Основные способы документирования. Материальные носители информации. Текстовые, графические, машиночитаемые документы, фотодокументы. Влияние научно-технического прогресса на документ и документирование.

Тема 3. Унификация и стандартизация документов.

Системы документации

Унификация и стандартизация. Понятие "система документации", ее признаки. Функциональные и отраслевые системы документации.

Понятие "унифицированная система документации". Состав унифицированных систем документации: организационно-распорядительная, отчетно-статистическая, первичная, учетная, финансовая и др.

Государственные стандарты на унифицированные системы документации.

Формуляр документа и его составные части. Понятия: реквизит, формуляр документа, типовой формуляр, формуляр-образец, индивидуальный формуляр, табель форм документов, альбом форм унифицированных документов.

Тема 4. Унифицированная система организационно-распорядительной документации (УСОСОРД). Формуляр-образец ОРД

Характеристика и состав унифицированной системы организационно-распорядительной документации (УСОСОРД), нормативные документы, регламентирующие применение УСОСОРД.

Формуляр-образец как схема расположения реквизитов организационно-распорядительного документа. Состав реквизитов ОРД по ГОСТ, варианты их расположения.

Тема 5. Требования к оформлению реквизитов документов и бланкам

Понятие «бланк документа», его роль в оформлении документов. Виды бланков: общий бланк, бланк письма, бланк конкретного вида документа (кроме письма).

Состав реквизитов бланка в зависимости от его вида. Постоянные и переменные реквизиты бланков. Правила конструирования бланков.

Тема 6. Организационно-распорядительная документация

Основные группы организационно-распорядительных документов. Состав групп документов; их назначение.

Тема 7. Организационные документы

Характеристика и состав организационных документов (устава, положения, инструкции, должностной инструкции, правил), требования к их оформлению. Особенности текста организационных документов.

Тема 8. Распорядительные документы

Характеристика и состав распорядительных документов (постановления, приказа, решения, распоряжения, указания, совместного распорядительного документа), требования к их оформлению, особенности текста.

Тема 9. Информационно-справочные документы

Характеристика и состав информационно-справочных документов (служебных писем, справок, заявлений, докладной записки, акта, протокола), требования к их оформлению, особенности текста каждого вида информационно-справочных документов.

Нормативные документы, устанавливающие требования к оформлению телеграмм. Категории телеграмм. Особенности оформления, состав реквизитов. Использование трафаретных бланков.

Телефонограммы: состав реквизитов, требования к оформлению. Правила передачи телефонограмм.

Особенности составления документа с помощью ПК.

Тема 10. Требования к оформлению и правила выдачи копий документов

Понятие подлинника. Подлинные и подложные документы. Виды фальсификации документов. Понятие «копия». Виды копий, определяемые способом их воспроизведения. Копии, различаемые по способу их удостоверения.

Требования к оформлению копий различных видов. Реквизит "Отметка о заверении копий". Требования к проставлению реквизита по полной и сокращенной форме. Правила заверения копий нотариальными конторами и должностными лицами организаций.

Тема 11. Документы по личному составу

Личные заявления, характеристики, контракты, приказы по личному составу, трудовые книжки, личные карточки, формы, представления, личные доверенности, расписки. Особенности их оформления. Личные дела. Состав документов личного дела. Требования к оформлению личных документов: анкеты, автобиографии, резюме. Особенности формирования и ведения личных дел, их текущего хранения.

Тема 12. Служба документационного обеспечения управления. Требования к организации документооборота

Служба документационного обеспечения управления; основная задача, функции, типовые структуры, должностной состав, функциональные обязанности делопроизводителя, нормирование труда.

Понятие "документооборот", общие принципы организации документооборота, его структура, необходимость учета объема документооборота.

Нормативно-методические документы, регламентирующие организацию работы службы ДОУ и организацию документооборота. Компьютеризация документооборота.

Тема 13. Организация приема документов

Пути поступления документа в учреждение. Прием и первоначальная обработка документов, состав выполняемых работ при первичной обработке документов. Рассмотрение документов руководителем, проставление реквизита «Резолюция». Определение исполнителя в соответствии с резолюцией. Правила передачи документа на исполнение. Порядок исполнения документов.

Тема 14. Организация обработки исходящих документов

Порядок исполнения документов. Организация хранения документов в процессе исполнения. Сбор информации, составление черновика, беловика (проекта) документа. Особенности составления документов с помощью ПК.

Порядок согласования проекта документа. Назначение реквизитов.

Порядок представления проекта документа на подпись. Утверждение документов. Понятие исполненного документа: проверка правильности оформления, наличие приложения, адресата. Сортировка по адресатам и видам отправок, адресование, конвертование, отправка документов.

Тема 15. Регистрация документов

Системы регистрации документов: централизованная, децентрализованная и смешанная. Основной принцип регистрации. Категории документов, не подлежащих

регистрации. Особенности регистрации входящих, внутренних и исходящих документов, состав регистрационных индексов.

Тема 16. Организация контроля исполнения документов

Реквизит "Отметка о контроле". Значение реквизита, требования к его проставлению. Понятие контроля исполнения документов, его виды. Подразделение службы ДОУ, осуществляющее контроль исполнения; его функции, права. Принципы организации контроля. Понятия: срок исполнения, типовой срок. Нормативные документы, устанавливающие типовые сроки исполнения. Ручной и автоматизированный контроль (регистрационно-контрольная карточка). Технология ведения контроля. Правила изменения (продления) сроков исполнения документов. Правила снятия документов с контроля. Анализ и обобщение результатов контроля исполнения документов. Коэффициент исполнительности, правила его определения.

Особенности ведения контроля распорядительных документов, протоколов заседания коллегиальных органов.

Тема 17. Организация оперативного хранения документов. Номенклатура дел

Понятия: дело, формирование дел, номенклатура дел. Значение номенклатуры дел для классификации документов.

Виды номенклатур дел. Порядок составления, оформления, утверждения и применения конкретной номенклатуры дел.

Основные требования к организации хранения исполненных документов в делопроизводстве; нормативные документы, регламентирующие данный этап документооборота. Порядок формирования дел в делопроизводстве, особенности формирования в дела документов отдельных категорий.

Порядок заведения дел с начала делопроизводственного года. Папки для формирования дел. Обложка дела, правила оформления реквизитов обложки дела в момент заведения дела. Правила хранения дел в делопроизводстве, сроки хранения дел до их передачи в ведомственный архив. Офисная техника, применяемая при текущем хранении дел. Ответственность за сохранность документов. Порядок выдачи документов и дел во временное пользование.

Тема 18. Экспертиза ценности документов. Подготовка дел к архивному хранению

Понятие "экспертиза ценности документов". Принципы и критерии определения научной, исторической и практической ценности документов. Сроки хранения документов. Перечни документов с указанием сроков хранения, их виды, назначение, схемы построения.

Этапы и порядок проведения экспертизы ценности документов. Порядок уничтожения документов и оформления результатов экспертизы. Экспертные комиссии, их функции, права.

Перечень мероприятий по подготовке дел к передаче в архив. Требования к оформлению дел постоянного, временного сроков хранения и по личному составу. Понятие описи дел. Необходимость составления описи дел на различные категории документов. Порядок составления, оформления, согласования и утверждения описи дел структурного подразделения. Порядок передачи дел в ведомственный архив.

Тема 19. Организация делопроизводства по письменным и устным обращениям граждан

Понятие о предложении, заявлении, жалобе. Нормативные документы, регламентирующие организацию делопроизводства по предложениям, заявлениям и жалобам граждан. Основные задачи и функции службы ДОУ по организации личного приема граждан и делопроизводства по предложениям, заявлениям и жалобам граждан. Технология основных операций по приёму, регистрации, контролю исполнения,

организации информационно-справочной работы по данным документам. Сроки исполнения. Требования к содержанию ответных документов. Обобщение, анализ и использование данных по работе с обращениями граждан. Особенности формирования и оформления дел с обращениями граждан. Экспертиза их ценности, сроки хранения.

Тема 20. Организация работы с документами, делами и изданиями, содержащими гриф ограничения доступа к ним

Понятие о сведениях ограниченного распространения. Нормативные документы, регламентирующие порядок работы с документами, делами и изданиями, содержащими гриф ограничения доступа.

Общие положения по организации работы с документами, содержащими гриф ограничения доступа. Правила определения необходимости проставления грифа ограничения доступа. Подразделения, осуществляющие организацию работы с документами, содержащими гриф ограничения доступа, контроль за неразглашением сведений, проверку наличия.

Особенности ведения делопроизводства по документам, содержащим гриф ограничения доступа: приема и регистрации, печатания и размножения, отправки, формирования в дела, использования, обеспечения их сохранности.

Понятие коммерческой тайны (КТ). Условия, при которых информация может быть отнесена к КТ. Примерный перечень сведений, составляющих КТ предприятия. Нормативные документы, устанавливающие перечень сведений, которые не могут составлять КТ. Перечень мероприятий по обеспечению защиты КТ. Обязательство работников о неразглашении коммерческой тайны.

5. УЧЕБНЫЙ ПРЕДМЕТ «ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ТЕХНИКА»

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Темы	Кол-во часов
1	Введение	2
2	Средства составления оригиналов текстовых документов	2
3	Средства для обработки документов	2
4	Средства копирования и оперативного размножения документов	2
5	Средства связи	2
6	Средства распознавания документов	2
7	Зачет	2
	ИТОГО:	14

Тема 1. Введение

Перспективы внедрения современных технических средств в выполнение процессов организационно-управленческого труда.

Обработка информации, документирование с помощью комплекса технических средств.

Классификация средств оргтехники.

Виды и назначение отдельных групп оргтехники.

Современное оснащение помещений для делопроизводственной службы. Требования безопасности труда.

Тема 2. Средства составления оригиналов текстовых документов

Классификация пишущих машинок, виды, эксплуатационные возможности. Подразделение групп пишущих машин в зависимости от использования в них видов шрифтоносителей (рычажные, безрычажные); достоинства и недостатки моделей пишущих машин. Общие требования к пишущим машинам.

Устройство и эксплуатационные возможности электромеханических и электронных машин.

Диктофонная техника, классификация, принцип действия, применение.

Компьютерная техника в организации труда делопроизводителя. Классификация ПЭВМ. Аппаратное обеспечение. Программное обеспечение. Принтеры, виды, назначение и применение.

Тема 3. Средства для обработки документов

Номенклатурно-адресные, маркероальные машины; их назначение, принцип действия, правила эксплуатации.

Бумагоуничтожающие аппараты, конверто-вскрывающие, конвертозаклеивающие машины, их устройство, правила эксплуатации. Шиватели, папки, регистраторы, дыроколы, нумераторы, степлеры, датировщики, настольные переплетные машины и др.; их виды, применение. Размещение средств для обработки документов в служебном помещении.

Тема 4. Средства копирования и оперативного размножения документов

Сущность копирования и размножения документов. Процессы копирования документов. Способы оперативного размножения документов. Виды оборудования. Ризографы. Копировальные аппараты. Принцип действия. Применение.

Требования к размещению средств копирования и оперативного размножения документов в помещениях.

Правила безопасной эксплуатации.

Тема 5. Средства связи

Средства факсимильной связи; их функциональные возможности. Телефакс.

Электронная почта, ее назначение.

Абонементский телеграф, телетайпы; принцип работы, устройство, применение.

Телефонные аппараты, их классификация. Устройство и эксплуатационные возможности телефонных аппаратов в зависимости от вида. Аппараты с блоками оперативной памяти, с автоответчиком, регуляторами громкости вызывного сигнала и др. Радиотелефоны.

Селекторы, мини-АТС. Назначение и применение. Сотовая телефонная связь. Пейджинговая связь.

Устройства для повышения эффективности телефонной связи (автонаборы, усилители громкости, переговорные устройства на несколько абонентов, установки оперативной связи и др.).

Основные требования к размещению средств связи в служебном помещении. Правила безопасной эксплуатации.

Тема 6. Средства распознавания документов

Сканеры. Виды. Принцип действия. Применение.

6. УЧЕБНЫЙ ПРЕДМЕТ «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»
ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Тема	Кол-во часов
1.	Введение	2
2.	Охрана труда, электро- и пожарная безопасность	2
3.	Общие сведения об устройстве персонального компьютера (ПЭВМ), аппаратные и программные средства	8
4.	Введение в Microsoft Windows	4
5.	Создание документов с помощью текстового редактора Word	4
6.	Обработка информации с помощью табличного редактора Excel	4
7.	Совместное использование приложений MicrosoftOffice	4
8.	Методы защиты от компьютерных вирусов	4
9.	Служебные программы	4
10.	Типовые неисправности и уход за компьютером	4
11.	Сети. Internet. Электронная почта	4
12.	Компьютеризация делопроизводства	4
13.	Экзамен	2
	ИТОГО:	50

Тема 1. Введение

Назначение и общественные аспекты применения персональной ЭВМ. Понятие об информационных технологиях. Автоматизация работы офиса.

Тема 2. Охрана труда, электро- и пожарная безопасность

Трудовой кодекс Российской Федерации. Основы законодательства по охране труда. Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Положение о расследовании и учете несчастных случаев.

Эргономика: рабочее место, офисная мебель, требования к рабочему месту при работе сидя, освещению, вентиляции, отоплению.

Правила безопасности труда при работе на пишущей машине, персональном компьютере (ПЭВМ), оргтехнике. Режим труда и отдыха при выполнении машинописных работ, при работе на ПЭВМ. Защита от вредного воздействия ПЭВМ, меры профилактики. Рациональная организация труда и отдыха.

Действие тока на организм человека; факторы, влияющие на исход поражения. Меры по защите от поражения электрическим током.

Понятие о пожаре, горении. Причины пожаров, меры по их предупреждению, средства пожаротушения.

Оказание первой помощи пострадавшим от действия электрического тока, при пожаре, получившим различные травмы. Приемы искусственного дыхания и непрямого массажа сердца.

Тема 3. Общие сведения об устройстве персонального компьютера (ПЭВМ), аппаратные и программные средства

Принципы работы персонального компьютера (ПЭВМ). Аппаратные средства персонального компьютера типа IBM PC и их основные функции.

Центральный процессор, оперативное запоминающее устройство (ОЗУ). Дисковая память, периферийные устройства. Единицы измерения информации. Технические характеристики компьютера.

Клавиатура компьютера. Назначение клавиш различных функциональных зон. Комбинации клавиш. Техника печати и клавиатурные тренажеры. Манипулятор «мышь». Модем. Сканер. Стример.

Состав программного обеспечения персонального компьютера. Управление компьютером с помощью операционной системы. Прикладные программы.

Тема 4. Введение в Microsoft Windows

Общие сведения о Microsoft Windows, различные версии. Описание рабочего стола. Использование мыши. Запуск прикладных программ с помощью кнопки «Пуск». Завершение работы.

Принципы работы с приложениями Windows. Элементы окна приложения Windows. Кнопки заголовка окна.

Перемещение окон. Изменение размера окна. Свертывание окна. Автоматическое расположение окон.

Работа с меню: выпадающее меню, всплывающее меню, подменю. Панели инструментов.

Панель задач и ее элементы. Переключение между программами. Справочная система. Диалоговые окна.

Окно программы «Мой компьютер». Файлы, папки и диски. Выбор дискового накопителя. Перемещение по папкам, просмотр содержимого папок. Маршруты и полное имя файла.

Окно программы «Проводник». Операции с папками и файлами: создание папки, копирование и пересылка папок и файлов, переименование папок и файлов, удаление папок и файлов. Буфер обмена и корзина.

Поиск файлов и папок.

Тема 5. Создание документов с помощью текстового редактора Word

Краткий обзор возможностей Word. Запуск редактора. Структура окна. Описание элементов окна. Панели инструментов. Справочная система, помощник.

Технология работы с текстовыми документами. Ввод текста. Перемещение курсора. Прокрутка документа. Исправление ошибок.

Сохранение документа. Закрытие документа. Выход из программы.

Открытие документа. Выделение фрагментов текста. Отмена выполненных действий. Удаление текста. Использование буфера обмена для вырезания, копирования и вставки фрагментов текста.

Проверка орфографии. Исправление орфографических ошибок. Автозамена. Подбор синонимов.

Приемы форматирования. Изменение параметров (атрибутов) шрифта в выделенном фрагменте. Форматирование абзаца. Обрамление абзаца. Нумерация, списки, маркеры.

Оформление страницы. Установка полей. Масштабирование документа. Предварительный просмотр документа. Печать документа. Параметры печати. Нумерация страниц и колонтитулы.

Поиск и замена в тексте. Использование автотекста.

Оформление документа с помощью стилей. Создание и применение стиля. Оформление документа с помощью стилей абзацев. Создание документов с помощью мастеров и шаблонов.

Работа с таблицами. Создание простой таблицы. Ввод данных в таблицу. Выделение строк и столбцов. Добавление и удаление строк и столбцов. Простейшие вычисления.

Вставка рисунков в документ. Перемещение и изменение размеров рисунков.

Тема 6. Обработка информации с помощью табличного редактора Excel

Табличные процессоры как средство обработки финансово-экономической и статистической информации. Основные термины: электронная таблица, рабочая книга, рабочий лист, ячейка, адрес ячейки, активная ячейка. Табличный процессор Excel. Запуск программы. Элементы окна программы. Панели инструментов.

Перемещение По рабочему листу. Ввод данных. Исправление ошибок. Выделение диапазонов ячеек. Сохранение рабочей книги. Отмена действия команд. Справочная система.

Открытие рабочей книги. Редактирование рабочего листа: удаление данных в ячейке и диапазоне, вставка и удаление элементов рабочего листа, копирование и перемещение данных.

Изменение размеров столбцов и строк.

Манипулирование рабочими листами: вставка, удаление, перемещение и копирование рабочих листов.

Форматирование текста: выбор шрифта, применение текстовых форматов, выравнивание данных. Оформление рабочих листов и их распечатка.

Форматы чисел.

Применение заливки и обрамления. Копирование форматов.

Печать рабочего листа. Установка параметров страницы и определение области печати. Предварительный просмотр перед печатью.

Выполнение вычислений. Создание формул. Использование ссылок на ячейки: относительные, абсолютные и смешанные ссылки. Поиск и исправление ошибок в формулах. Использование имен ячеек и диапазонов ячеек.

Использование функций: список доступных функций, кнопка автосумма, редактирование функций.

Создание диаграмм. Типы диаграмм и их использование. Создание диаграмм с помощью Мастера диаграмм. Параметры диаграммы: заголовки, оси, линии сетки, легенда, подписи данных.

Перемещение диаграммы и изменение размера диаграммы. Изменение типа диаграммы. Печать диаграмм.

Тема 7. Совместное использование приложений MicrosoftOffice

Состав пакета MicrosoftOffice. Выбор приложения для использования. Способы совместного использования данных: копирование, связывание и внедрение. Переключение между программами.

Копирование информации из электронных таблиц в документ Word и обратно.

Тема 8. Методы защиты от компьютерных вирусов

Компьютерные вирусы, их происхождение и распространение. Разрушительные действия вирусов. Антивирусные программы (Dr.Web; AVP) для обнаружения и удаления вирусов, работа с ними.

Тема 9. Служебные программы

Архиваторы и архивирование.

Резервное копирование.

Инсталляция и деинсталляция программ.

Тема 10. Типовые неисправности и уход за компьютером

Правила эксплуатации ПК. Уход за компьютерами. Типовые неисправности и их устранение.

Тема 11. Сети. Internet. Электронная почта

Локальные и глобальные сети. Разновидности локальных сетей, их назначение, общий доступ к информационным ресурсам сети, доступ к информации другого компьютера. Аппаратные ресурсы сети.

Основные сведения об Internet. Подключение к Internet. Информационные ресурсы Internet. Средства поиска информации в Internet. Сохранение найденной информации. Этика и безопасность работы в Internet.

Электронная почта. Типы электронной почты. Работа с адресной книгой. Создание, отправка и получение сообщений.

Тема 12. Компьютеризация делопроизводства

Информационные технологии в делопроизводстве. Эффективность новых методов работы делопроизводителя. Программы для автоматизации делопроизводства - MicrosoftOffice; версии. Состав пакета программ. Эффективность использования, требования к аппаратуре. Основные правила организации работы с документами в современной системе автоматизации делопроизводства.

Секретарь-машинистка 3 разряда **должен знать:**

- положения, инструкции, другие руководящие материалы и нормативные документы по ведению делопроизводства;
- структуру и руководящий состав предприятия и его подразделений;
- машинопись;
- правила орфографии и пунктуации;
- порядок расположения материала при печатании различных документов;
- правила печатания деловых писем с использованием типовых форм;
- правила эксплуатации пишущих машин, диктофонов, магнитофонов;

- правила пользования приемно-переговорными устройствами;
- стандарты унифицированной системы организационно-распорядительной документации;
- основы организации труда;
- основы законодательства о труде;
- правила внутреннего трудового распорядка;
- правила и нормы охраны труда.

Секретарь-машинистка 3 разряда **должен уметь:**

- Выполнять технические функции по обеспечению и обслуживанию работы руководителя предприятия или его подразделений
- Получать необходимые руководителю сведения от подразделений или исполнителей, вызывать по его поручению работников.
- Организовывать телефонные переговоры руководителя, принимать и передавать телефонограммы, записывать в его отсутствие принятые сообщения и доводить до сведения руководителя их содержание.
- Осуществление работы по подготовке заседаний и совещаний, проводимых руководителем (сбор необходимых материалов, оповещение участников о времени, месте, повестке дня заседания или совещания, их регистрация), ведение и оформление протоколов.
- Обеспечение рабочего места руководителя канцелярскими принадлежностями, средствами организационной техники, создание условий, способствующих эффективной работе руководителя.
- Передача и прием информации по приемно-переговорным устройствам (телекс, факс, телефакс и др.).
- Печатание по указанию руководителя различных материалов.
- Ведение делопроизводства, прием поступающей на имя руководителя корреспонденции, ее систематизация в соответствии с принятым на предприятии порядком и передача после ее рассмотрения руководителем в подразделения или конкретным исполнителям для использования в процессе их работы либо подготовки ответа. Прием документов на подпись руководителю.
- Организация приема посетителей, содействие оперативности рассмотрения просьб и предложений работников.
- Формирование дел в соответствии с утвержденной номенклатурой, обеспечение их сохранности и в установленные сроки сдача в архив.
- Подготовка документов для тиражирования на множительной технике, копирование документов на персональном ксероксе.

**Содержательный раздел профессиональной подготовки
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ «СТОЛЯР» (строительный)**

БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№	Циклы,	Количество часов.				Распределение часов						
		в том числе				1 курс.			2 курс.			
						полугодия			полугодия			
						1-ое	2-ое		1-ое	2-ое		
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	
1.	Теоретическое обучение.											
1.1	Основы рыночной экономики.	22	–	22	–	22	–	22	.	.	.	
1.2.	Материаловедение.	27	-	27	-	27	-	27	-	-	-	
1.3	Строительное черчение.	27		27	-	27	-	27	-	-	-	
1.4.	Электротехника.	29		29		29		29				
	Специальный курс											
2.1.	Специальная технология.	130	48	82	-	65	65	130	-	-	-	
3.	Профессиональный курс											
3.1.	Производственное обучение.	315	-	-	315	-	115	115	170	30	200	
3.2.	Производственная практика.	138	-	–	138	-	-	-	-	138	138	
	Консультации.	6	–	6		–	.	–	–	6	6	
	Квалификационный экзамен.	6		6			-			6	6	
И Т О Г О		700	48	199	453	170	180	350	170	180	350	

Тематический план
предмета «Основы рыночной экономики»

№	Наименование темы	Количество часов
1.	Введение. Российский путь в экономике	4
2.	Основные положения в рыночной экономике	4
3.	Роль государства в развитии бизнеса. Налоги	6
4.	Денежное обращение. Инфляция и безработица	4
5.	Мировая экономика. Понятие экономического роста.	4
	Итого.	22 часа

Содержание тем курса

«Основы рыночной экономики»

Понятие о рынке и рыночных отношениях. Сущность рыночных отношений: самостоятельность субъекта хозяйствования, ответственность исполнителя (за товар, услугу, охрану труда, окружающей среды и др.), конкуренция, свобода ценообразования, правовые гарантии деятельности предпринимателя.

Частная собственность как базис рыночных отношений.

Ценообразование. Определение спроса, установление цены. Деньги: функции и виды. Ценные бумаги. Инфляция.

Банковская система в условиях рыночных отношений. Банковские ссуды, их виды. Кредиты, потребительский кредит. Формы банковского обслуживания населения.

Понятие о налогах. Виды налогов, принципы налогообложения, требования к налогам.

Страхование и страховое дело.

Понятие о предпринимательстве. Принципы, формы и виды предпринимательской деятельности.

Право и правоохранительная система. Общества и ассоциации по защите своих прав.

Технические средства связи. Средства массовой информации.

Общие правовые положения. Правовые нормы. Соотношение права, правовая ответственность. Юридическая ответственность, ее виды. Понятие об уголовной ответственности лиц, работающих по найму.

Договорные обязательства. Понятие договора (контракта). Виды договоров. Порядок заключения, изменения и прекращения договора (контракта). Контрактная система найма и оплаты труда. Ответственность за нарушение договорных обязательств. Рассмотрение споров в суде.

Оплата труда. Социальная политика в условиях рынка. Формирование рынка труда. Государственная политика в области занятости населения. Безработица и ее формы.

Социальные гарантии безработным. Минимальная заработная плата и прожиточный минимум, гарантируемые государством. Индексация доходов.

Организация оплаты труда работников в условиях рыночных отношений. Особенности оплаты труда работников, работающих по найму (по контракту).

Организация социального обеспечения и медицинского страхования в условиях рыночных отношений.

Налогообложение заработной платы и доходов населения. Декларация доходов. Налоговый контроль. Взаимоотношения налогоплательщиков с налоговой инспекцией.

Тематический план

предмета «Материаловедение»

№	Наименование темы	Количество часов
1	Введение.	1
2	Строение дерева и древесины	2
3	Физические и химические свойства древесины	2
4	Механические свойства древесины	1
5	Пороки древесины	1
6	Характеристика древесины основных пород и их промышленное применение	2
7	Хранение, сушка, обработка антисептиком и огнезащитная обработка древесины	2
8	Клеи и отделочные материалы	2
9	Пленочные и листовые отделочные материалы	2
10	Круглые лесоматериалы, пиломатериалы, заготовки и изделия	2
11	Шпон, фанера и древесные плиты	2
12	Металлические изделия и фурнитура	2
13	Изоляционные и смазочные материалы	2
14	Кровельные и облицовочные материалы	2
15	Материалы и изделия для полов	2
	Итого.	27 часов

Содержание курса «Материаловедение»

Тема 1. Введение

Значение древесины для народного хозяйства РФ. Потребление древесины по основным видам ее использования. Древесина как строительный материал, ее особенности, достоинства и недостатки. Перспективы дальнейшего применения древесины в связи с достижениями науки и

техники последние годы. Значение предмета "Материаловедение" для профессии. Ознакомление с содержанием программы.

Тема 2. Строение дерева и древесины

Дерево, его основные части: корни, ствол, крона; их значение. Разрезы древесины: радиальный тангенциальный и поперечный (торцовый). Внешний вид древесины на ее основных разрезах.

Макроскопическое и микроскопическое строение. Строение ствола: кора, луб, камбий, заболонь, ядро и сердцевина. Годичные слои (кольца). Сердцевинные лучи; их виды и назначение в древесине. Первичные и вторичные сердцевинные лучи. Форма сердцевинных лучей на разрезах. Древесные ткани, клетки и сосуды. Клеточное строение древесины. Смоляные ходы в древесине разных пород; их строение и значение.

Тема 3. Физические и химические свойства древесины

Внешний вид древесины. Цвет, блеск, текстура, запах и макроструктура древесины. Характерные показатели макроструктуры.

Влажность древесины. Виды влаги в древесине. Определение влажности древесины. Усушка и разбухание древесины в различных направлениях. Ступени влажности древесины. Внутренние напряжения, растрескивание и коробление, сущность этих явлений. Плотность древесины. Электропроводность, звукопроводность и теплопроводность древесины. Химические свойства древесины.

Тема 4. Механические свойства древесины

Общие понятия о механических свойствах древесины.

Прочность древесины. Пределы прочности древесины на сжатие, растяжение, изгиб и сдвиг. Сравнительные нормы допустимых напряжений основных пород древесины. Сопротивление древесины резанию.

Деформация древесины. Упругие и остаточные деформации. Безопасные нагрузки. Разрушающие нагрузки. Твердость, деформативность и ударная вязкость древесины. Технологические свойства древесины: свойства удерживать металлические крепления, способность древесины к гнучью, износостойкость, сопротивление древесины к раскалыванию.

Тема 5. Пороки древесины

Классификация пороков древесины. Сучки; их виды и измерения, влияние на качество пиломатериалов. Классификация трещин: метиковые, усушки и отлупные. Виды трещин в бревнах и досках. Влияние на качество материала. Пороки формы ствола: сбежалость, комелистость, наросты и кривизна. Характеристика указанных пороков древесины.

Пороки строения древесины: наклон волокон, крень, свилеватость, завиток, глазки, смоляной кармашек, сердцевина, двойная сердцевина, ложное ядро, пятнистость, внутренняя

заболонь и др., их характеристика. Грибные поражения древесины, гнили. Биологические повреждения. Механические повреждения и пороки обработки. Коробление.

Тема 6. Характеристика древесины основных пород и их промышленное применение

Деление древесных пород на классы и группы; их характеристика.

Основные хвойные породы: сосна, ель, лиственница, пихта, кедр; их характеристика.

Лиственные кольцесосудистые породы: дуб, ясень, ильм, вяз, карагач; их характеристика и промышленное применение.

Лиственные рассеяннососудистые породы: береза, осина, ольха, тополь, липа, ива, бук, орех, клен и др.

Тема 7. Хранение, сушка, обработка антисептиком и огнезащитная обработка древесины

Значение хранения, сушки древесины для ее долговечности и повышения качества как строительного материала: уменьшение массы, прекращение развития микроорганизмов, улучшение механических свойств. Способы хранения и сушки древесины. Режим сушки и его влияние на качество просушенной древесины. Современные способы сушки древесины.

Обработка антисептиком и консервирование древесины, и ее назначение. Защитные средства для древесины. Растворы антисептического и огнезащитного препарата.

Виды антисептических составов: водные, маслянистые антисептики, антисептические пасты. Способы обработки антисептиком составами, обмазка пастами, пропитка. Огнезащитные составы для обработки древесины и способы огнезащитной обработки для деревянных конструкций и деталей.

Тема 8. Клеи и отделочные материалы

Клеи. Общие сведения о клеях. Виды, состав и основные свойства клеев. Классификация клеев: клеи органического происхождения и синтетические.

Клеи органического происхождения: глютиновые и казеиновые.

Глютиновые клеи, их основные свойства. Качество и сортность клеев по ГОСТу. Основные сведения о способах приготовления, использования и правилах хранения указанных клеев.

Казеиновый клей; его состав, свойства, приготовление, сортность и правила хранения.

Синтетические клеи. Понятие о процессе образования синтетических смол. Виды и характеристика основных смоляных клеев, применяемых в столярно-мебельном производстве. Технические свойства смоляных клеев; правила хранения. Карбамидо-, меламино-, мочевино-, феноло- формальдегидные смолы и клеи. Пленочные клеи; их виды и практическое применение. Дисперсные клеи, клеи-расплавы и эпоксидные клеи; основные сведения об их составе и применении.

Материалы для подготовки поверхности столярных изделий к отделке. Шлифованные материалы. Замазки, грунтовки, шпатлевки; их видь;, состав и применение.

Тема 9. Пленочные и листовые отделочные материалы

Характеристика пленочных и листовых материалов на бумажной основе. Бакелитовые пленки; их применение. Другие виды пленочных материалов и их краткая характеристика. Пленки из синтетических смол. Поливинилхлоридные пленки: пигментированные и текстурные (самоприклеивающиеся); их применение. Декоративные бумажно-слоистые пластики; их изготовление и виды; Листовые и рулонные пластики; их виды и применение.

Тема 10. Круглые лесоматериалы, пиломатериалы,

заготовки и изделия

Классификация и стандартизация лесных материалов. Круглые лесоматериалы; их характеристика. Сорты круглых лесоматериалов по ГОСТу. Обмер, учет и маркировка круглых лесоматериалов. Хранение круглого леса.

Виды досок в зависимости от способа распиловки бревен. Пиломатериалы из хвойных пород и из древесины твердых и мягких лиственных пород по ГОСТу.

Заготовки; классификация заготовок; их размеры и качество по ГОСТу. Основные профили фрезерованных заготовок: с плоским профилем, в паз и гребень, в четверть, в паз и гребень с фигурным профилем; их применение. Обмер, учет и маркировка пиломатериалов и заготовок. Гнутоклеенные заготовки; их получение и применение.

Тема 11. Шпон, фанера и древесные плиты

Шпон; его виды и применение. Строганный и лущеный шпон; его характерные особенности и получение.

Фанера; ее получение, виды, размеры и сорта. Применение клееной фанеры. Фанера, облицованная строганым шпоном; декоративная и бакелитизированная. Размеры, получение и применение. Фанерные плиты. Древесноволокнистые плиты; их изготовление, виды и применение. Виды, получение и применение различных видов древесностружечных плит. Марки и размеры плит.

Тема 12. Металлические изделия и фурнитура

Краткие сведения о металлах, применяемых в столярных и плотничных изделиях. Углеродистые сплавы. Цветные металлы и сплавы. Металлические крепежные изделия, гвозди, шурупы, болты, винты. Приборы и изделия для окон, и дверей: петли, ручки, замки, защелки, шпингалеты, пружины, завертки, фиксаторы.

Погонажная фурнитура из алюминиевых сплавов. Стекло и зеркала, применяемые в столярных изделиях и в строительстве.

Герметики и замазки, применяемые при остеклении окон и перегородочных панелей.

Тема 13. Изоляционные и смазочные материалы

Виды теплоизоляционных материалов: вата минеральная, теплоизоляционные плиты из минеральной ваты и битумной эмульсии, пакля. Мягкие древесноволокнистые плиты, плиты из пенопласта; их применение.

Гидроизоляционные материалы. Гидроизоляционные материалы на основе полимеров: пленки полиэтиленовые, полипропиленовые, поливинилхлоридные.

Электроизоляционные материалы; их виды и применение. Электроизоляционные смолы и волокнистые диэлектрики. Пластмассы и минеральные материалы; их виды и применение.

Тема 14. Кровельные и облицовочные материалы

Рубероид, толь, пергамен кровельный. Стеклорубероид. Фольгоизол. Битумные мастики, их свойство и применение.

Изделия асбестоцементные. Классификация и технические требования. Листы асбестоцементные волнистые и плоские. Кровельные плитки. Кровельная дрань, гонт, кровельная стружка (щепа), черепица, кровельное железо. Технические требования и область применения.

Картон облицовочный. Листы гипсокартонные, их применение.

Тема 15. Материалы и изделия для полов

Материалы и полимерные изделия для покрытия полов. Их классификация. Линолеумы и плитки; свойства и применение. Пластиковые изделия: погонажные, профильные, поливинилхлоридные. Паркет штучный, наборный; паркетные доски и щиты; технические условия и хранение.

Тематический план Предмета «Строительное черчение»

№	Наименование темы	Количество часов
1	Введение. Практическое применение геометрических построений.	3
2	Основы проекционной графики.	4
3	Сечения и разрезы.	6
4	Чертежи деталей.	6
5	Сборочные чертежи.	4
6	Схемы, эскизы.	4

	итоги	27 часов
--	-------	----------

Содержание тем курса «Строительное черчение»

Общие сведения о строительном черчении

Требования единой системы конструкторской документации и системы проектной документации для строительства

Основные правила построения чертежей и схем, виды нормативно-технической документации

Виды строительных чертежей, проектов, монтажных схем

Виды строительных схем производства работ

Стадии проектирования. Маркировка рабочих чертежей

Чертежи зданий: фасады, планы, разрезы

Генеральный план. Условные обозначения на генеральных планах

Тематический план

Предмета «Электротехника»

№	Наименование темы	Количество часов
1	Введение. Основные сведения об электрическом токе.	4
2	Электрические цепи.	6
3	Электротехнические устройства.	10
4	Электропривод, аппаратура электрического управления.	9
	Итого	29 часов

Содержание тем курса «Электротехника»

1. Введение. Основные сведения об электрическом токе

2. Электрическая цепь, ее элементы. Основные параметры электрических цепей.

Принципиальные схемы замещения и их элементы. Закон Ома.

Резисторы. Способы их соединения. Расчет величин общего сопротивления, напряжения, силы тока: при последовательном соединении; при параллельном соединении; при смешанном соединении. Электрическая емкость.

Работа и мощность электрической цепи: определения; обозначения; единицы измерения; формулы для расчета.

Тепловое и химическое действие электрического тока.

Электрические цепи переменного тока. Виды сопротивлений: активное; индуктивное; емкостное; полное.

3. Электроизмерительные приборы и электрические измерения. Назначение электроизмерительных устройств, их классификация.

Измерение электрических величин и параметров: напряжения; силы электрического тока; сопротивления (мостовым методом и методом «амперметр-вольтметр»); мощности.

4. Производство, распределение и использование электроэнергии. Электрическая система:

понятие, составляющие, качество.

Электрические станции.

1. Электрические сети: назначение, классификация, устройство, графическое изображение.

Электроснабжение: принципы, потребители, снижение потерь.

Распределение электроэнергии между потребителями: энергосистемы, электроснабжение предприятий и населенных пунктов, энергосберегающие технологии.

Электропривод: схемы изготовления, способы защиты и блокировки, выбор электродвигателей.

Должен знать:

- принципы производства, передачи и потребления электроэнергии;
- общую схему электроснабжения.

Должен уметь:

- классифицировать электропривод, способы и защиты блокировки;
- производить типовой расчет нагрузки и выбор электродвигателей.

Тематический план
Предмета «Специальная технология»

№	Наименование темы	Количество часов
1	Введение в специальность.	2
2	Гигиена труда, производственная санитария и профилактика травматизма	2
3	Основные операции по обработке древесины	12
4	Столярные соединения (сопряжения)	12
5	Общие сведения о строительстве и частях зданий	16
6	Конструкции основных столярно-строительных изделий	12
7	Основные деревообрабатывающие станки	6
8	Охрана труда, электробезопасность и пожарная безопасность на деревообрабатывающем предприятии и строительстве	4
9	Технология изготовления столярно-строительных изделий и	14

	конструкций	
10	Столярно-монтажные работы на строительстве	12
11	Отделка столярно-строительных изделий	8
12	Механизация и автоматизация производства столярно-строительных изделий и конструкций	4
	Итого	130

Содержание курса «Специальная технология»

Тема 1. Введение

Значение строительной отрасли для народного хозяйства.

Вклад учебных заведений в развитие отрасли. Учебные заведения профессионально-технического образования и их роль в подготовке квалифицированных рабочих для народного хозяйства РФ. Всеобщее профессиональное образование молодежи и непрерывное образование.

Столярные, плотничные и паркетные работы в строительстве. Механизация и автоматизация производства при изготовлении столярно-строительных деталей и изделий. Научно-технический прогресс и его влияние на изменение условий труда. Роль профессии столяра строительного в строительном производстве.

Понятие о трудовой и технологической дисциплине, о культуре труда.

Тема 2. Гигиена труда, производственная санитария и профилактика травматизма

Гигиена труда. Создание нормальных условий труда и быта в условиях производства. Закон об охране труда подростков.

Промышленно-санитарное законодательство. Органы санитарного надзора, их назначение и роль в охране труда.

Физиолого-гигиенические основы трудового процесса. Гигиенические нормативы. Рациональный режим труда и отдыха. Понятие об утомляемости. Правильная рабочая поза. Значение правильного положения тела во время работы для повышения производительности труда, предупреждение искривления позвоночника и утомляемости.

Режим рабочего дня учащегося. Перерывы в работе, их назначение и правильная организация. Роль производственной гимнастики и физической культуры в укреплении здоровья и повышении работоспособности.

Гигиенические требования к рабочей одежде, уход за ней и правила ее хранения.

Производственная санитария, ее задачи. Санитарно-гигиенические нормы для производственных помещений: уровень шума, освещение рабочих мест, температура и относительная влажность воздуха, предельно допустимая концентрация пыли и вредных веществ в воздухе и др.

Санитарные требования к производственным помещениям и учебным мастерским. Значение чистоты производственных помещений, учебных мастерских и общежитий для охраны и укрепления здоровья, повышения производительности труда.

Значение правильного освещения помещений и рабочих мест. Требования к освещению. Требования к вентиляционным устройствам, их правильная эксплуатация. Санитарный уход за производственными и другими помещениями.

Профилактика профессиональных заболеваний и производственного травматизма. Краткая санитарно-гигиеническая характеристика условий труда на предприятии.

Медицинское и санитарное обслуживание рабочих на предприятии. Профилактика профессиональных заболеваний (на примере конкретного производства). Значение периодических и предварительных медицинских осмотров.

Влияние шума и вибрации на организм человека. Понятие об акустической травме. Меры борьбы с шумами и вибрацией.

Пыль и ее влияние на организм. Заболевания, возникающие от воздействия пыли. Борьба с запыленностью производственных помещений. Глазной травматизм и заболевание глаз. Причины травм глаз. Меры предупреждения травм глаз.

Поражение электрическим током и меры защиты от него.

Первая помощь при несчастных случаях. Самопомощь и первая доврачебная помощь при порезах, ушибах, переломах, электротравмах, отравлениях, кровотечениях, ожогах и др. Приемы искусственного дыхания. Индивидуальный пакет, его назначение и правила пользования им. Роль санитарных постов и дружин.

Личная гигиена учащихся. Характеристика переходного возраста. Особенности физического и психологического развития подростков. Личная гигиена, гигиена тела и одежды. Рациональный режим питания. Пищевые инфекции, отравления, причины возникновения и меры профилактики. Требования гигиены при пользовании посудой для еды и питья.

Понятие об инфекционных заболеваниях и простудных заболеваниях, путях их распространения и мерах предупреждения. Закаливание организма. Вред самолечения. Вред курения и употребления алкоголя для молодого организма.

Отрицательное воздействие пьянства на все стороны общественной жизни, быт, моральный облик и сознание людей.

Тема 3. Основные операции по обработке древесины

Рабочее место столяра, столярный верстак, его устройство, приспособления при работе на верстаке.

Основы резания древесины. Резание как основной способ обработки древесины. Углы резания. Влияние углов и скорости резания на шероховатость обрабатываемой поверхности. Случаи резания древесины (в торец, вдоль и поперек волокон). Зависимость усилий резания от направления резания, направления волокон древесины, влажности древесины и др. Понятие о скорости подачи.

Разметка. Назначение и роль разметки в столярных работах. Разметочные и измерительные инструменты. Прием разметки по чертежу; разметка по образцу и шаблонам.

Пиление. Пиление древесины вдоль и поперек волокон. Пилы для поперечного пиления. Типы, конструкции и назначение ручных пил. Формы зубьев для продольного и поперечного пиления; назначение и величина разводки зубьев; инструменты, применяемые для разводки и заточки пил. Выверка и установка полотна пил. Разметка материалов для пиления при помощи линейки, шаблона; способы закрепления материалов. Приемы работы. Механическое пиление древесины. Устройство дисковых электрических пил. Приемы работы ручными электрическими пилами. Правила безопасности при работе с ручными электрическими пилами. Контроль качества пиления древесины.

Строгание. Назначение строгания древесины. Требования к качеству строганной поверхности в зависимости от ее назначения. Инструменты для строгания. Устройство рубанка. Фуганка и других инструментов для строгания.

Устройство электрифицированного рубанка и правила пользования им. Заточка и правка строгальных ножей. Приемы сборки и разборки рубанков. Приемы строгания брусков на четыре грани под угольник. Контроль за качеством строгания. Меры предупреждения брака.

Долбление, резание стамеской. Долбление древесины. Инструменты и приспособления для долбления, их назначение. Заточка и правка долот и стамесок. Углы заточки долот и стамесок. Порядок и приемы долбления глухих и сквозных отверстий, зачистка гнезд. Резание стамеской по разметке. Примеры укладки и крепления деталей для долбления и резания. Контроль за качеством долбления. Меры предупреждения и устранения брака при долблении и резании.

Сверление древесины. Инструменты для сверления, их назначение. Элементы сверла. Коловороты простые, с кулачковыми патронами и трещеткой; дрели винтовые, механические и электрифицированные. Примеры сверления. Меры предупреждения брака.

Организация рабочего места и безопасность труда при выполнении основных операций по обработке древесины.

Лабораторно-практические работы

1. Изучение типов резцов.
2. Определеие устройства (формы) зубьев пилы (по натуральным образцам распиленной древесины определить дефекты пиления, дать их описание и указать причины).

Тема 4. Столярные соединения (сопряжения)

Виды столярных соединений. Конструктивные части и элементы столярных соединений. Шиповые соединения.

Виды основных концевых соединений. Примеры применения и расчет основных размеров указанных соединений. Угловые и серединные соединения. Ящичные соединения. Примеры применения и расчет основных размеров угловых, серединных и ящичных соединений.

Виды соединений, применяемых при изготовлении оконных и дверных блоков, столярных перегородок и встроенной мебели. Дефекты столярных соединений и их устранение.

Соединения на клеях. Виды этих соединений. Выбор клея и приготовление клеевых растворов. Определение качества клеевого раствора. Технологический процесс склеивания; подготовка древесных материалов к склеиванию, нанесение клея на древесину, запрессовка склеиваемых деталей, режимы склеивания, выдержка склеенных заготовок после запрессовки. Оборудование для склеивания. Дефекты склеивания и меры их предупреждения.

Основные правила безопасности труда при склеивании.

Лабораторно-практические работы

1. Вычерчивание соединений, применяемых в столярно-строительных изделиях и конструкциях.
2. Определение качества клеевых растворов и прочности склеивания.

Тема 5. Общие сведения о строительстве и частях зданий

Общие требования к зданиям и сооружениям. Виды зданий и сооружений и их классификация. Конструктивные элементы зданий. Фундаменты, их типы и назначение. Наружные стены, их конструкции и назначение. Перекрытия, их типы, конструкция и назначение. Типы крыш, их назначение и конструкции. Лестницы, перегородки, окна, двери, их конструкции и назначение. Особенности конструкций деревянных домов.

Виды столярных работ, выполняемых на строительстве. Общие сведения о деревянных конструкциях. Способы изготовления и монтажа деревянных конструкций.

Тема 6. Конструкции основных столярно-строительных изделий

Современные требования к столярно-строительным изделиям и встроенной мебели; учет этих требований при конструировании столярно-строительных изделий и мебели.

Встроенная мебель. Типы встроенной мебели. Конструкции шкафов для хранения одежды и белья, комбинированных шкафов, антресолей.

Оконные блоки. Типы оконных блоков - спаренные, отдельные для жилых, общественных, производственных зданий. Отдельные части оконных блоков: створки, фрамуги, форточки, коробки и т.д. Разметка деталей оконных коробок и брусков переплетов. Способы заготовки и сборки оконных коробок и переплетов. Пригонка створок и фрамуг. Шаблон для разметки гнезд под петли. Установка приборов и навеска створок. Укладка уплотнительного шнура в спаренных переплетах. Способы изготовления оконных блоков. Отделка оконных блоков. Конструкции деревянных подоконных досок.

Дверные блоки. Типы дверных блоков для жилых, общественных зданий. Двери внутренние, наружные. Конструкции дверей - щитовые, филенчатые и т.д.

Отдельные элементы дверей и дверных коробок. Способы изготовления дверных блоков. Пригонка дверных полотен к коробкам. Разметка и врезка приборов. Шаблон для разметки гнезд под замки. Сборка дверных блоков. Отделка дверных блоков.

Столярные перегородки. Типы столярных перегородок: каркасные, рамочные, щитовые, глухие с фрамугами и остекленные. Отдельные элементы перегородок. Способы изготовления столярных перегородок.

Панели и их виды. Конструкции панелей: щитовые, рамочные. Облицованные панели под ценные породы древесины. Изготовление элементов панелей на заводе и установка их на месте.

Фрезерованные детали для строительства - виды и формы фрезерованных деталей: наличники, плинтусы, галтели, обшивки, поручни лестничных перил и т.п.

Организация рабочего места и безопасность труда при изготовлении столярно-строительных деталей и изделий.

Лабораторно-практические работы

разборка технологической карты на изготовление дверного или оконного блока с составлением эскизов по каждой операции.

Тема 7. Основные деревообрабатывающие станки

Общие сведения о деревообрабатывающих станках. Классификация деревообрабатывающих станков по конструктивным и технологическим признакам.

Основные и вспомогательные части деревообрабатывающих станков: станина, стол, суппорт, шпиндель, привод, подающие механизмы, вспомогательные элементы. Основные сведения об электродвигателях, применяемых в деревообрабатывающих станках. Общие правила безопасности труда при работе на деревообрабатывающих станках и ручными механизированными машинами.

Круглопильные станки. Модели типовых круглопильных станков для поперечного и продольного распиливания пиломатериалов. Станки с прямолинейным движением пилы (суппорт), педальные, прирезные, ребровые, конусные центры. Техническая характеристика круглопильных станков. Основные требования к установке пил на вал станка. Виды и размер круглых пил в зависимости от их назначения. Работа на станках. Контроль качества раскроя древесины, правила безопасной работы на станках.

Станки для продольного фрезерования. Модели типовых станков: фуговальные, рейсмусовые и четырехсторонние. Конструкции, назначение и кинематика станков. Техническая характеристика станков. Режущий инструмент: ножевые головки, ножи, фрезы. Установка ножей фрез на валы станков. Правила технической эксплуатации указанных станков. Приемы фрезерования заготовок. Приспособления и контрольно-измерительные инструменты, применяемые при продольном фрезеровании. Проверка качества обработки. Правила безопасности труда при работе на станках.

Сверлильные и цепные долбежные станки. Модели типовых станков: сверлильные, вертикальные и горизонтальные, шпиндельные, многошпиндельные, сверлильно-пазовальные и вертикальные. Устройство и назначение указанных станков. Техническая характеристика станков. Правила технической эксплуатации станков. Приемы работы на станках.

Виды режущих инструментов, применяемых на сверлильных станках. Установка режущих инструментов и настройка станка. Приспособления и контрольно-измерительные инструменты, применяемые при работе на сверлильных станках. Технические требования к

выдалбливанию пазов, гнезд и сверлению отверстий. Виды, причины и предупреждение дефектов. Правила безопасности труда.

Фрезерные станки. Модели фрезерных станков и их назначение. Устройство основных фрезерных станков. Виды режущих инструментов для Фрезерования. Приемы обработки элементов столярных изделий на фрезерных станках. Проверка качества обработки. Предупреждение и исправление дефектов. Правила безопасности труда.

Шипорезные станки. Модели типовых шипорезных станков: односторонние рамные, двусторонние рамные; их конструкции и назначение. Операции, выполняемые на шипорезных станках. Технические характеристики основных шипорезных станков; правила их технической эксплуатации. Виды режущих инструментов и приспособлений, применяемых на этих станках. Контрольно-измерительные инструменты, применяемые при нарезании шипов и проушин. Проверка качества обработки деталей. Предупреждение дефектов при нарезание шипов. Правила безопасной работы на станках.

Шлифовальные станки. Модели типовых станков (дисковые, ленточные, цилиндровые); их конструкции и назначение. Операции, выполняемые на шлифовальных станках. Правила технической эксплуатации. Проверка качества шлифования. Предупреждение и устранение дефектов. Организация рабочего места и безопасности труда при работе на шлифовальных станках.

Комбинированные станки. Модели и назначение станков их техническая характеристика. Работа на станках. Правила безопасной работы на станках.

Общие сведения о станках для заточки дереворежущих инструментов: фрез, пил, ножей, сверл.

Тема 8. Охрана труда, электробезопасность и пожарная безопасность на деревообрабатывающем предприятии и строительстве

Основные положения законодательства об охране труда. Забота государства об улучшении условий труда. Охрана труда женщин и подростков. Правила внутреннего распорядка и трудовая дисциплина.

Служба государственного надзора за безопасностью труда, безопасной эксплуатацией оборудования, установок и сооружений. Контроль за соблюдением требований безопасности труда и безопасной эксплуатацией оборудования, общественный контроль. Ответственность руководителей за соблюдением норм и правил охраны труда. Основные виды и причины травматизма при работе на предприятиях и на строительстве. Проведение инструктажа и обучение рабочих безопасным методам труда. Порядок допуска рабочих к работе на высоте.

Оградительная техника: значение оградительной техники, предохранительных устройств. Опасные зоны на строительной площадке и способы их ограждения. Правила безопасной работы на лесах, подмостях, с антисептиками, на погрузочно-разгрузочных работах.

Правила пользования механизмами и приспособлениями (работа с красками, траверсами, стропами и др.).

Транспортные средства на территории предприятия, правила движения, требования к перевозке людей. Правила поведения на территории предприятия.

Предупреждение травматизма на деревообрабатывающих предприятиях (безопасные приемы выполнения работ, ограждение движущихся механизмов, предохранительные и оградительные устройства для станочного оборудования, устройство вентиляции, освещения и т.п.).

Требования безопасности труда на предприятии. Инструкции по обслуживанию рабочих мест и безопасному выполнению работ. Требования безопасности труда в различных цехах предприятия. Правила поведения в цехах, на рабочем месте. Правила поведения при нахождении вблизи конвейеров, транспортных путей, подъемных кранов, электрических линий и силовых установок.

Требования к технологическому оборудованию, производственным процессам для обеспечения безопасности труда.

Электробезопасность. Скрытая опасность поражения электрическим током. Действие электрического тока на организм. Виды электротравм.

Основные требования к электроустановкам для обеспечения безопасной эксплуатации. Особенности ограждения электроустановок и линий электропередачи.

Электрозащитные средства и правила пользования ими. Заземление электроустановок (оборудования), применение переносного заземления

Защитное отключение, блокировка.

Требование к персоналу, обслуживающему электроустановки.

Общие правила безопасной работы с электроинструментами, приборами, переносными светильниками, поршневыми пистолетами.

Первая помощь пострадавшим от электрического тока и при других травмах.

Пожарная безопасность. Основные причины пожаров на предприятии и на строительстве.

Классификация взрывоопасных и пожароопасных помещений.

Обеспечение пожарной безопасности при выполнении работ по профессии. Пожарная безопасность на территории и в цехе. Правила поведения при пожаре в цехе или на территории предприятия.

Противопожарные мероприятия. Задачи пожарной профилактики. Характерные причины пожаров на предприятиях деревообрабатывающей промышленности и на стройках.

Пожарная безопасность легковоспламеняющихся материалов. Меры пожарной безопасности. Порядок сообщения о пожаре в пожарную охрану. Ликвидация пожара имеющимися в цехе средствами пожаротушения. Первая помощь пострадавшим при пожаре. Добровольные пожарные дружины.

Тема 9. Технология изготовления столярно- строительных изделий и конструкций

Технология изготовления элементов спаренных и отдельных окон на позиционных станках и на линиях. Линии для изготовления элементов окон. Методы сборки оконных блоков в ваймах. ТУ на изготовление окон. Технология изготовления подоконных досок, дверных блоков, дверных блоков с щитовыми полотнами упрощенным способом и на полуавтоматических линиях, дверных коробок. Порядок сборки дверных блоков в ваймах и на линиях. Технология изготовления дверных блоков, изготовления элементов столярных перегородок, каркаса перегородок, щитов, элементов панелей различной конструкции, изготовления элементов встроенной мебели - дверных, антресольных блоков, боковых промежуточных стенок и др.

Изготовление фрезерованных деталей: плинтусов, наличников, раскладок, галтелей, обшивки, поручней, подоконных досок и др.

Организация рабочего места и безопасности труда при изготовлении столярно- строительных изделий и конструкций.

Тема 10. Столярно-монтажные работы на строительстве

Общие сведения о монтаже и монтажном оборудовании. Способы монтажа деревянных конструкций из отдельных элементов, укрупненными элементами и блоками. Разновидности механизмов и приспособлений для монтажа: краны, лебедки, канаты, стропы.

Сборка оконных и дверных блоков на строительстве.

Монтаж оконных блоков. Установка блоков в проемы деревянных, каменных стен жилых и общественных зданий. Конопатка зазоров между стеной и блоком. Основные требования к качеству монтажа окон. Правила проверки качества установки оконных блоков в проемы.

Монтаж дверных блоков. Установка дверных блоков в проемы деревянных, каменных зданий. Правила установки дверных коробок при примыкании к отопительным приборам (печам). Конопатка зазоров между коробкой и стеной. Установка наличников.

Монтаж подоконных досок. Порядок монтажа, порядок заделки концов досок в стены, методы выверки горизонтальности установки доски с учетом требуемого уклона.

Монтаж столярных перегородок. Порядок установки перегородки. Соединение щитов, щитовых перегородок и крепление их между собой и к стенам. Выверка вертикальности перегородок. Каркасные перегородки, порядок их сборки и монтажа. Облицовка перегородок

листовым материалом: твердыми древесноволокнистыми плитами, гипсокартонными листами, фанерой и др.

Монтаж панелей. Порядок установки каркаса и способы крепления его к стенам. Крепление панелей к каркасу. Закрытие стыков панелей раскладками и обрамление сверху карнизом. Выверка вертикальности установки панелей.

Монтаж тамбуров. Установка плинтусов различной формы и крепления их к стенам.

Монтаж встроенной мебели - шкафов, антресолей. Крепление их к полу, стенам. Навеска дверей, установка приборов.

Организация рабочего места и безопасности труда.

Тема 11. Отделка столярно-строительных изделий

Общее понятие об отделке поверхности древесины. Назначение виды отделки древесины. Цели отделки: художественно-экзотические санитарно-гигиенические, повышение срока службы изделий. Прозрачная непрозрачная, имитационная отделка древесины.

Основные требования к лакокрасочным покрытиям: влагостойкость
цветостойкость, эластичность, прочность сцепление с древесиной.

Основные технологические операции отделки древесины: подготовка поверхности древесины, нанесение и сушка окрасочных покрытий.

Подготовка древесины к отделке: столярная и отделочная подготовка в производственных условиях, подготовка древесины под прозрачную и непрозрачную отделку. Оборудование, используемое при подготовке древесины к отделке: шлифовальные, вальцовочные станки, плоскополировальные аппараты и пневматические инструменты.

Окраска столярно-строительных изделий. Окраска изделий методом распыления. Окраска изделий наливом на плоские щиты дверных полотен. Устройство полуавтоматической линии по окраске столярно-строительных изделий.

Отделка дверей на полуавтоматических линиях с применением вальцовочных станков. Отделка плоских щитовых изделий встроенной мебели с применением лаконоливных машин. Станки для отделки кромок щитов; их устройство. Основные сведения об имитационной отделке древесины, аэрографии, печатании и отделке пленочными и листовыми материалами. Напрессовывание пленочных материалов (ламинирование) как один из перспективных видов отделки щитов для столярных изделий.

Организация рабочего места и безопасности труда.

Экскурсия на деревообрабатывающий комбинат для практического ознакомления с процессом отделки столярно-строительных изделий к встроенной мебели для жилых домов.

Тема 12. Механизация и автоматизация производства столярно-строительных изделий и конструкций

Механизация и автоматизация деревообрабатывающего производства Внедрение в производство комплексной механизации и автоматизации Изготовление столярно-строительных изделий и встроенной мебели п новой технологии на деревообрабатывающих предприятиях, оснащены современным механизированным оборудованием. Оборудование для производства деревянных домов. Линии по сборке панелей домов и перегородок. Полуавтоматические линии. Линии сращивания пиломатериалов п длине.

Линии для производства оконных и дверных блоков (с остеклением). Линии сборки панелей перекрытий, ферм, каркасов, фронтонов, щитового паркета и др.

Комплекты технологических линий.

Механизация и автоматизация столярно-строительных работ. Линия по обработке брусковых деталей. Агрегаты по обработке элементов окон и др. Станки с программным управлением. Механизация сборочных работ. Механическое оборудование для сборки столярных изделий. Полуавтоматические линии для изготовления различных видов столярно-строительных и других изделий.

Механизация отделочных работ. Механизированное нанесение отделочных составов. Автоматизация отделочных процессов.

Организация рабочего места и безопасность труда.

Тематический план производственного обучения

№	Наименование темы	Количество часов
1	Вводное занятие.	3
2	Безопасность труда и пожарная безопасность в учебных мастерских.	4
3	Экскурсия на строительство и деревообрабатывающее предприятие.	12
4	Пиление древесины и древесных материалов.	18
5	Строгание плоских поверхностей древесины ручным инструментом.	18
6	Профильное строгание поверхностей древесины ручным инструментом.	12
7	Долбление древесины и древесных материалов ручным инструментом и резание стамеской.	18

8	Сверление древесины и древесных материалов ручным инструментом.	14
9	Выработка шипов и проушин в заготовках и деталях из древесины.	16
10	Соединение деревянных элементов.	16
11	Комплексные работы.	34
12	Изготовление заготовок для столярных и строительных изделий вручную и на станках.	48
13	Сборка и комплектование оконных и дверных блоков.	26
14	Установка оконных и дверных приборов	10
15	Ознакомление со строительством. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на строительном предприятии	6
16	Установка оконных, дверных блоков и встроенной мебели	10
17	Выполнение комплексных работ.	50
	Итого	315

Содержание тем курса «Производственное обучение»

Тема 1. Вводное занятие

Учебно-производственные и воспитательные задачи курса.

Содержание труда, этапы профессионального роста и трудового становления рабочего.

Роль производственного обучения в формировании навыков эффективного и качественного труда.

Производственная деятельность учебной группы и школы. Значение соблюдения трудовой и технологической дисциплины в обеспечении качества работ. Организация контроля качества работ, выполняемых учащимися.

Ознакомление учащихся с учебной мастерской, режимом работы, формами труда и правилами внутреннего распорядка, порядком получения и сдачи инструмента и приспособлений. Расстановка учащихся по рабочим местам.

Тема 2. Безопасность труда и пожарная безопасность в учебных мастерских

Правила и нормы безопасности труда в учебных мастерских.

Требования безопасности к производственному оборудованию и производственные факторы, возникающие при работе в мастерских (электроток, падение, острые детали и т.д.). Техника безопасности при перемещении грузов.

Причины травматизма. Виды травм. Мероприятия по предупреждению травматизма.

Пожарная безопасность. Причины пожаров в учебных мастерских и других помещениях учебных заведений. Меры предупреждения пожаров. Меры предосторожности при пользовании пожароопасными жидкостями и газами. Правила поведения учащихся при пожаре, порядок вызова пожарной команды. Пользование первичными средствами пожаротушения. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности, пути эвакуации.

Основные правила и нормы электробезопасности. Правила пользования электронагревательными приборами и электроинструментами; заземление электроустановок, отключение электросети.

Возможные воздействия электрического тока, технические средства и способы защиты, условия внешней среды, знаки и надписи безопасности, защитные средства. Виды электрических травм. Оказание первой помощи

Тема 3. Экскурсия на строительство и деревообрабатывающее предприятие

Экскурсия на строительство с целью практического ознакомления учащихся с основными строительными работами.

Ознакомление с выполнением основных столярных работ; с рабочими местами, режимом работы, правилами безопасности труда и внутреннего распорядка. Ознакомление с формами организации труда.

Экскурсия на деревообрабатывающее предприятие.

Ознакомление со структурой и основным технологическим оборудованием деревообрабатывающего предприятия, с выпускаемой продукцией. Ознакомление с системой контроля качества продукции, повышения квалификации, трудовой и технологической дисциплиной.

Обобщение результатов экскурсии.

Тема 4. Пиление древесины и древесных материалов

Инструктаж по содержанию занятий, организации рабочего места и безопасности труда. Ознакомление с ручными пилами, их устройством; подготовкой ручных пил к работе; приспособлениями, инструментом; способами развода и заточки. ручных пил.

Разметка досок и брусков для поперечного и продольного пиления. Разметка плитных древесных материалов для прямолинейного и фигурного пиления. Пиление ручными пилами. Одиночное и пакетное распиливание досок, брусков и плитных древесных материалов вручную. Распиливание досок и брусков с применением шаблона. Виды возможного брака при пилении ручными пилами и его устранение.

Ознакомление с ручными электропилами и режущим инструментом, используемым в ручных электропилах. Подготовка электропил к работе. Пиление ручными электропилами с целью получения прямолинейного и фигурного распила досок, брусков и других древесных материалов. Возможные виды брака при пилении ручными электропилами и его устранение. (Выпиливание заготовок для столярно-строительных изделий).

Производственная деятельность учебной группы и школы. Значение соблюдения трудовой и технологической дисциплины в обеспечении качества работ. Организация контроля качества работ, выполняемых учащимися.

Ознакомление учащихся с учебной мастерской, режимом работы, формами труда и правилами внутреннего распорядка, порядком получения и сдачи инструмента и приспособлений. Расстановка учащихся по рабочим местам.

Тема 5. Строгание плоских поверхностей древесины ручным инструментом

Инструктаж по содержанию занятий, организации рабочего места и безопасности труда.

Ознакомление с ручным инструментом для измерения, разметки и строгания плоских поверхностей древесины. Заточка строгального инструмента. Приспособления для проверки угла заточки строгального инструмента. Настройка и разборка ручных инструментов для строгания плоских поверхностей древесины.

Подготовка досок и брусков к строганию. Строгание различных поверхностей досок и брусков шерхебелем, рубанком, фуганком. Показ приемов работы ими. Проверка размеров и шероховатости получаемых плоских поверхностей древесины после строгания. Зачистка деталей. Виды возможного брака при строгании плоских поверхностей древесины ручным инструментом и его устранение.

Ознакомление с ручными электрорубанками, режущим инструментом, используемым в электрорубанках. Подготовка электрорубанков к работе, приемы строгания ручными электрорубанками.

Тема 6. Профильное строгание поверхностей древесины ручным инструментом

Инструктаж по содержанию занятий, организации рабочего места и безопасности труда.

Ознакомление с основными видами профильной обработки деталей из древесины и древесных материалов, ознакомление с ручными инструментами для профильного строгания поверхностей древесины и их назначение. Заточка, настройка и разборка ручных инструментов для профильного строгания древесины.

Выработка профилей ручным инструментом (отборка фальца, четверти, паза, галтели, калевки), применяемые приспособления. Проверка размеров и шероховатости получаемых профильных поверхностей. Виды возможного брака при профильном строгании поверхностей древесины и его устранение. Зачистка профильных поверхностей древесины.

Ознакомление с ручными фрезерами и режущим инструментом, используемым в ручных фрезерах. Подготовка фрезеров к работе. Работа ручными, фрезерами.

Тема 7. Долбление древесины ручным инструментом и резание стамеской

Инструктаж по содержанию занятий, организации рабочего места и безопасности труда. Ознакомление с ручным инструментом и приспособлениями для долбления древесины и древесных материалов при выполнении различных видов работ.

Заточка режущего инструмента, подготовка его к работе. Порядок и приемы долбления глухих и сквозных гнезд, зачистка их стамеской. Резание стамеской по разметке, вдоль и поперек волокон.

Виды возможного брака при долблении и резании стамеской древесины и древесных материалов и его устранение.

Тема 8. Сверление древесины и древесных материалов ручным инструментом

Инструктаж по содержанию занятий, организации рабочего места и безопасности труда.

Ознакомление с ручными инструментами и приспособлениями для сверления древесины и древесных материалов, основными видами работ, выполняемых при сверлении;

Заточка режущего инструмента для сверления (сверл, концевых фрез), наладка и подготовка его к работе.

Разметка отверстий и гнезд, инструмент для разметки. Приемы сверления древесины и древесных материалов. Устранение возможного брака при сверлении. Проверка размеров отверстий и гнезд, получаемых при сверлении ручным инструментом.

Ознакомление с ручными сверлильными электрическими машинами и подготовка их к работе. Работа ручными сверлильными электрическими машинами.

Тема 9. Выработка шипов и проушин в заготовках и в изделиях из древесины

Инструктаж по содержанию занятий, организации рабочего места и безопасности труда.

Ознакомление с основными видами шиповых соединений в заготовках и деталях из древесины и древесных материалов; с режущим инструментом и приспособлениями для выработки шипов в заготовках и деталях, с разметочным инструментом. Выполнение разметки для выработки шипов и проушин, угловых и крестообразных соединений.

Выработка (запиливание) различных видов шипов и проушин в заготовках и деталях ручными и электрофицированными инструментами с применением приспособлений. Проверка качества выработанных шипов в заготовках и деталях из древесины. Возможные дефекты шипов, проушин и гнезд, их устранение.

Подготовка, зачистка и сборка без клея шиповых соединений всех типов. Склеивание заготовок и деталей из древесины и древесных материалов (склеивание массивной древесины пластинами и кромками, склеивание шиповых соединений и др.).

Ознакомление со, способами, оборудованием и приспособлениями для запрессовки склеиваемых деталей и заготовок. Запрессовка склеиваемых заготовок и деталей. Выдержка после запрессовки.

Проверка качества склеенных заготовок и деталей, зачистка их. Возможные дефекты, возникающие при склеивании заготовок и деталей из древесины и древесных материалов.

Тема 10. Соединение деревянных элементов

Инструктаж по содержанию занятий, организации рабочего места и безопасности труда.

Выполнение соединений в столярных конструкциях наращиванием, сращиванием.

Соединение досок на шипах. Соединение брусьев по длине. Сращивание брусьев. Крестообразное соединение и соединение с пересечением брусьев, соединение элементов на нагелях, болтах, гвоздях, шурупах, клеях.

Тема 11. Комплексные работы

Инструктаж по содержанию занятий, организации рабочего места и безопасности труда.

Изготовление простых столярных изделий, выполнение операций зачистки и шлифования.

Ознакомление учащихся с чертежами и технологией изготовления табурета, ящиков для переноски мусора, хранения столярного инструмента, вешалок для одежды, ограждений для радиаторов, подрамников для стендов, портретных рамок и т.п. Изготовление строительного инвентаря - носилок, элементов лесов и подмостей, штакетника и ограждений различных конструкций и назначения.

Контроль качества выполняемых работ.

Тема 12. Изготовление заготовок для столярно-строительных изделий вручную и на станках

Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда при изготовлении заготовок для столярно-строительных изделий. Заготовка деталей для оконных и дверных блоков, встроенных шкафов, антресолей, перегородок. Заготовка деталей для дощатых полов. Изготовление деталей для рамочных столярных перегородок и досок для обшивок деревянных стен. Изготовление прямолинейных фрезерованных деталей.

Тема 13. Сборка и комплектование оконных и дверных блоков

Проведение инструктажа по организации рабочего места и безопасности труда.

Предварительная сборка с подгонкой соединений створок, фрамуг и оконных коробок; сборка их на клею. Зачистка собранных элементов и изделий. Предварительная и окончательная сборка и зачистка дверной коробки и дверного полотна. Контроль качества выполненных работ.

Тема 14. Установка оконных и дверных приборов

Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда при установке оконных и дверных приборов. Врезка петель механизированным способом с предварительной разметкой по шаблону. Врезка заверток и установка винтовых стяжек в спаренных переплетах. Установка ручек, запорных приборов в оконных блоках. Врезка дверных замков и петель. Самоконтроль качества установки и пригонки по месту оконных и дверных приборов.

Тема 15. Ознакомление со строительством. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на строительном предприятии

Ознакомление учащихся со строящимися объектами, мастерской, бытовыми и складскими помещениями, правилами внутреннего распорядка на строительстве. Проведение инструктажа по безопасности труда, электробезопасности. Ознакомление с правилами поведения на территории строительства. Ознакомление с организацией планирования труда и контроля качества продукции на производственном участке, в бригаде и на рабочем месте; с организацией рабочих мест.

Тема 16. Установка оконных, дверных блоков и встроенной мебели

Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда.

Установка и крепление оконных и дверных коробок, подоконных досок, монтажных брусков. Подгонка оконных переплетов, фрамуг и дверных полотен, установка оконных и дверных приборов. Установка наличников, плинтусов, раскладок и поручней. Сборка и установка всех видов столярных перегородок, панелей, тамбуров. Устройство и установка встроенного оборудования в жилых домах (антресольных и кухонных шкафов), защитных и декоративных решеток радиаторов. Контроль качества выполненных работ.

Тема 17. Выполнение комплексных работ

Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда при выполнении комплексных работ "столяра строительного".

Установка на место столярных изделий. Установка в проемы, выверка, крепление и конопатка оконных и дверных коробок в кирпичные, бревенчатые, брусчатые, каркасные и другие стены, а также готовых оконных и дверных блоков.

Изготовление и установка фрезерованных деталей и поручней простого профиля. Изготовление прямолинейных заготовок и столярных изделий с помощью ручных электрифицированных машин. Зачистка деталей после механической обработки. Установка наличников, плинтусов, карнизов, поручней и др. Сборка и установка чистых столярных перегородок, панелей, тамбуров. Монтаж встроенного оборудования в жилых и общественных зданиях. Установка оконных и дверных приборов с подгонкой по месту. Постановка уплотнительного шнура в спаренных переплетах. Заделка дефектов и пороков древесины в заготовках и деталях для изделий.

Контроль качества выполненных работ.

В результате обучающиеся должны знать и уметь:

- Знать виды и назначение столярных изделий.
- Уметь различать столярные изделия.
- Знать организацию и оснащение рабочего места столяра, устройство и назначение приспособлений, правила безопасности при столярных работах.
- Уметь выбирать необходимые для работы приспособления, пользоваться индивидуальными защитными средствами.
- Знать основы резания древесины; операции по обработке древесины, их назначение, применяемые инструменты, требования к качеству, безопасные приемы работы.
- Уметь выбирать необходимый инструмент, готовить его к работе, соблюдать технологические требования, обеспечивать качество выполнения столярных работ.
- Знать виды соединений, применяемых в столярных конструкциях, способы выполнения шиповых, клеевых соединений.
- Уметь использовать полученные знания в практической деятельности. Знать основные виды зданий и сооружений, их конструктивные элементы; столярные работы, применяемые при строительстве зданий и сооружений; столярно-строительные изделия.
- Знать виды столярно-строительных изделий, их конструкцию, основные элементы встроенной мебели, оконных и дверных блоков, технологию изготовления элементов столярно-строительных изделий; способы выполнения простых работ.
- Уметь изготавливать простые столярные изделия, делать разметку для установки приборов и фурнитуры.
- Знать основные виды деревообрабатывающего оборудования, выполняемые на них работы; основные части станков, применяемые на станках инструменты. Знать требования охраны труда и техники безопасности при выполнении столярных работ; правила электробезопасности и пожарной безопасности. Уметь организовывать свой труд с учетом предупреждения травматизма и профессиональных заболеваний.

**Перечень рабочих образовательных программ профессиональной подготовки
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Новоаганская очно-заочная школа» на 2023-2024 учебный год**

№ п / п	Наименование образовательной программы, рабочей программы, учебного курса, предмета, дисциплины (модуля)	Класс, учебная группа	Количество учебных часов в год, отведенных на реализацию	
			образовательной программы, рабочей программы, учебного курса, предмета,	учебным планом Учреждения

1.	Рабочая программа профессиональной подготовки по профессии "Повар"	Группа № 1	420	420
2.	Рабочая программа профессиональной подготовки по профессии "Секретарь-машинистка"	Группа № 1	420	420
3.	Рабочая программа по курсу профессиональной подготовки по специальности «Няня»	Группа № 1	350	350
4.	Рабочая программа по курсу профессиональной подготовки по специальности «Слесарь по ремонту автомобилей»	Группа № 1	350	350
7	Рабочая программа по курсу профессиональной подготовки по специальности «Столяр (строительный)»	Группа № 1	350	350

Директор

Т.В. Перец