

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Ханты-Мансийский автономный округ – Югра
Нижневартовский район
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Новоаганская очно-заочная школа»

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом
школы
Протокол № 1 от 29.08.2024 г.

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора
Е.А. Кудря 
30.08.2024 г.



ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

2024-2025
пгт.Новоаганск

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.

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 2024-2025 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						
02.09. 2024	26.10.2024	55	8	27.10. 2024	04.11.2024	9
05.11. 2024	28.12.2024	54	8	29.12. 2024	08.01.2025	11
Итого за 1 полугодие		109	16			20
2-е полугодие						
09.01. 2025	27.03.2025	77	11	28.03. 2025	06.04.2025	10
для 10-12 классов						
07.04.2025	24.05.2025	47	7			
Итого за 2 полугодие: в 10-12 кл.		124	18			10
Всего за год: в 10-12 кл.		233	34			30

Учебный план профессиональной подготовки
на 2024-2025 учебный год

№ п/п	Учебные курсы	1 группа
1.	Слесарь по ремонту автомобилей	10/350
2.	Повар	12/420
3.	Няня	10/350
4.	Делопроизводитель	12/420
	Всего	44/1540

**Расписание занятий по профессиональной подготовке
в 2024-2025 учебном году**

	Повар	Слесарь по ремонту автомобилей	Делопроизводитель	Няня	
	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					

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
 для подготовки
 квалифицированных рабочих из числа учащихся

Профессия: СЛЕСАРЬ ПО РЕМОНТУ АВТОМОБИЛЕЙ.

Код профессии: 18511.

Квалификация: 2 разряд

Срок обучения: 1 год

№ п/п	Предметы	Количество часов			
		Всего	в том числе		
			ЛПЗ	Теория	Профессиональн й курс
1.	<u>Общепрофессиональный курс</u>				
1.1.	Основы рыночной	22	-	22	-
1.2.	экономики	18	-	18	-
1.3.	Материаловедение	18		18	
1.4.	Допуски и технические	15	-	15	-
1.5.	измерения	14	-	14	-
	Техническое черчение		-		-
2.	Электротехника				
2.1.		100	30	70	
	<u>Специальный курс</u>				-
3.	Специальная технология				
3.1.		130		-	130
3.2.	<u>Профессиональный курс</u>	26			26
	Практическое обучение				
4.	Производственная практика	4	-	4	-
		3	-	3	-
	Консультации				
	Квалификационный экзамен				
ИТОГО		350	30	164	156

Учебный план составлен согласно типовому учебному плану и программе Научно-методического центра профессионального образования Института профессионального образования Российской Федерации. Москва, 1993 год.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
предмета «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.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
предмета «Материаловедение»

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
--------------	--------------------------	-------------------------

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН предмета «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	7	10	17
5	Технологический процесс слесарной обработки	4	-	4
6	Сведения из технической механики	2	-	2
7	Устройство автомобиля	14	7	21
8	Техническое обслуживание и текущий ремонт а/м.	18	6	24
9	Технология ремонта автомобиля	18	7	25
10	Испытания и приемка автомобиля из ремонта	1	-	1
11	Охрана окружающей среды	1	-	1
ИТОГО		70	30	100

Содержание тем курса «Специальная технология»

Тема 1. Введение

Значение отрасли, перспективы ее развития и влияние на современные средства диагностирования 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 опилование, 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 платформ.

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.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН **предмета «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 качества и разных качеств (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 качества
- 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.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН предмета «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 чертеж. 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.

Аксонметрические проекции, ГОСТ 2.137-69. Основные сведения об аксонометрических проекциях. Сокращение размеров по осям X, Y, Z. Изображение в аксонометрических проекциях плоских фигур. Изображение призмы, пирамиды, конуса в аксонометрических проекциях. Понятие о диметрической прямоугольной проекции. Порядок построения аксонометрических 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.

Детализирование по сборочному чертежу и порядок работы по детализованию.

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.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
предмета «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.
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.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН предмета «Практическое обучение»

№ 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	17

5.	Выполнение работ по разборке автомобилей	30
6.	Выполнение работ по ремонту автомобилей	57
	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 чугунной 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 пресса 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.

Содержание тем курса «Практическое 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. 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 деталей. Сборка, регулировка, испытание и проверка тормозных систем.

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

Тема 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 эксплуатационными жидкостями. 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.

**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. 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
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 ванных 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»

		Кол-во часов
--	--	---------------------

№ п/п	Темы	Всего	Теоретические 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, мороженого. 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 различного возраста. 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 пожилым 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 причёске.

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: готовить 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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН **на 2024-2025 учебный год** для подготовки

квалифицированных рабочих из числа учащихся

Профессия: ПОВАР
 Код профессии: 16675
 Квалификация: 3 разряд
 Срок обучения: 1 год

№ п/п	Циклы, курсы, предметы	Количество часов			
		Всего	в том числе		
			ЛПЗ	Теория	Производственная подготовка
1.	2.	3.	4.	5.	6.
1.	<u>Общепрофессиональный курс</u>	132			
1.1.	Основы экономических знаний	10		10	
1.2.	Товароведение пищевых продуктов с основами санитарии и гигиены	28		28	
1.3.	Оборудование и охрана труда	10		10	
1.4.	Кулинария	84		84	
2.	<u>Производственная подготовка</u>	280			
2.1.	Производственное обучение	224			224
2.2.	Производственная практика	56			56
3.	Консультации	4	4		
4.	Квалификационный экзамен	4	4		
	Итого	420	8	132	280

Учебный план составлен согласно сборнику учебных и тематических планов и программ для подготовки в общеобразовательных учреждениях квалифицированных рабочих по профессии «Повар», разработанного Институтом развития профессионального образования РФ. Москва 2005 год.

Учебный план
 предмет "Основы экономических знаний"
 количество часов – 10
 2024 – 2025 учебный год

№	Наименование темы	Количество часов
1.	Введение	1
2.	Российский путь в экономике	1
3.	Основы рыночной экономики	1
4.	Роль государства в развитии бизнеса	1

5.	Трудовой коллектив. Система оплаты труда. Налоги	1
6.	Предпринимательство	1
7.	Характеристика денежных средств	1
8.	Инфляция и безработица	1
9.	Семья в мире экономики	1
10.	Зачёт	1
17.	ИТОГО:	10

**Содержание предмета:
«Основы рыночной экономики»**

Назначение дисциплины – изучение основных экономических вопросов, концептуальных положений теоретической экономики, рыночной экономики и основ бизнеса.

При реализации Рабочей учебной программы рекомендуется использовать дидактические и наглядные пособия, характеризующие экономику, организацию и управление производством: плакаты, модели, учебники и учебно – методические пособия, электронные учебники.

Тема 1. Введение

Экономическая структура общества. Сущность, цели, задачи. Основные экономические понятия. Различие физического и юридического лица. Типы экономических систем.

Тема 2. Российский путь в экономике.

Общая характеристика российской экономики. Реформы.

Тема 3. 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.

Тема 4. Роль государства в развитии бизнеса.

Развитие малого и среднего бизнеса. Государственные программы поддержки.

Тема 5. Трудовой коллектив. Система оплаты труда. Налоги.

Основные понятия. Защита трудовых прав работников. Формы заработной платы. Налоговая служба — одна из важнейших в государстве с рыночной системой экономики. Налогообложение в России. Назначение налогов и их отмена, их размеры, льготы по налогам находятся в ведении Федерального собрания России. Общие принципы налоговой системы.

Тема 6. Предпринимательство.

Предпринимательство. Субъекты. Сущность, цели и задачи. Фирмы. Свойства и различия. История становления. Бизнес-план.

Тема 7. Характеристика денежных средств. История, функции и свойства денег.

Тема 8. Инфляция и безработица.

Виды и типы безработицы. Виды и причины инфляции. Социально-экономические последствия инфляции.

Тема 9. Семья в мире экономики.

Понятие и структура семейной экономики. Типы и функции семьи. Роль семьи в экономической жизни общества.

предмет **«Товароведение пищевых продуктов с основами санитарии и гигиены»**

количество часов - 28

2024-2025 учебный год

№	Темы	К- во часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
	Раздел 1. "Основы физиологии питания".	3
1.1.	Введение	1
1.2.	Пищевые вещества и их значение. Сбалансированное питание.	2
	Раздел 2. "Основы гигиены и санитарии".	3
2.1.	Основные сведения о гигиене и санитарии труда.	1
2.2.	Личная гигиена работников предприятий питания.	1
2.3.	Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий питания.	1
	Раздел 3. "Товароведение пищевых продуктов".	22
3.1.	Введение в товароведение.	1
3.2.	Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки.	1
3.3.	Рыба и рыбные продукты.	4
3.4.	Мясо и мясные продукты.	6
3.5.	Молоко и молочные продукты.	3
3.6.	Яйцо и яичепродукты.	1
3.7.	Пищевые жиры.	2
3.8.	Зерно и продукты его переработки.	1
3.9.	Крахмал, сахар и кондитерские изделия.	1
3.10.	Вкусовые продукты.	1
3.11.	Зачет.	1
	ИТОГО:	28

Область применения программы «Товароведение пищевых продуктов с основами санитарии и гигиены»

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 16675 Повар.

Место дисциплины в структуре: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цель:

- изучения курса является приобретение теоретических знаний, практических навыков проведения оценки качества пищевых продуктов с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании.

Программой предмета является изучение классификации, ассортимента, показателей качества, условий хранения пищевых продуктов, их кулинарного назначения.

Материал курса следует увязывать с дисциплинами: «химия», «микробиология, физиология питания и санитария», «технология приготовления пищи» и др.

Методика изучения предмета строится на основе сочетания теоретического обучения с проведением практических занятий. Поэтому в содержательной части программы представлены теоретические вопросы, а также дан перечень практических занятий, позволяющих приобрести умения оценки качества, изучения и анализа ассортимента товаров, диагностики дефектов. Содержание практических занятий по темам предмета направлено на приобретение навыков определения по внешним отличительным признакам вида и качества пищевых продуктов, используемых для приготовления различных блюд, кулинарных и кондитерских изделий.

В результате изучения предметослушатель **должен знать:**

- проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок;
- нормативную документацию;
- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- требования к качеству продуктов;
- условия и сроки хранения;
- кулинарные свойства пищевых продуктов;
- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.

В результате изучения предмета слушатель **должен уметь**:

- определять качество сырья и готовой продукции;
- использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативными документами.

Учебный предмет: «Товароведение пищевых продуктов с основами санитарии и гигиены»

Количество часов - 28

Раздел 1. Основы физиологии питания.

Тема 1. Введение. Предмет и задачи товароведения. Значение для организма человека, роль в формировании качества пищевых продуктов, содержание в продуктах.

Тема 2. Пищевые вещества и их значение. Сбалансированное питание. Химический состав продовольственных товаров.

Вода, минеральные вещества, белки, жиры, углеводы. Значение для организма человека, норма потребления, содержание в продуктах. Витамины и витаминоподобные вещества, ферменты. Значение для организма человека, классификация, свойства, содержание в продуктах. Пищевая ценность пищевых продуктов и ее составные компоненты: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, усвояемость, доброкачественность.

Раздел 2. "Основы гигиены и санитарии".

Тема 1. Основные сведения о гигиене и санитарии труда.

Тема 2. Личная гигиена работников предприятий питания.

Тема 3. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий питания.

Раздел 3. "Товароведение пищевых продуктов".

Тема 1. Введение в товароведение.

Качество пищевых продуктов. Основные показатели качества. Факторы, влияющие на формирование качества, методы определения качества. Хранение пищевых продуктов — режим хранения, факторы, влияющие на качество пищевых продуктов в процессе хранения.

Тема 2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки.

Классификация свежих овощей по различным признакам. Клубнеплоды. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование. Корнеплоды. Особенности химического состава, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование основные хозяйственно-ботанические сорта. Капустные овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта белокочанной капусты, требования к

качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование. Луковые овощи. Особенности химического состава. Основные хозяйственно-ботанические сорта лука репчатого, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Салатно-шпинатные, пряные и десертные овощи. Виды, требования к качеству, кулинарное использование. Тыквенные овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта огурцов, тыкв, арбузов, дынь, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование. Томатные овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта томатов, стручкового перца, баклажанов, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование. Бобовые и зерновые овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование. Свежие плоды (семечковые, косточковые, ягоды, орехоплодные,

субтропические, тропические плоды). Виды особенности химического состава, требования к качеству, болезни и повреждения, использование в кулинарии. Свежие и переработанные грибы. Свежие грибы. Особенности химического состава, классификация, понятие о несъедобных грибах, признаки доброкачественности, дефекты, использование в кулинарии.

Переработанные грибы, ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Тема 3. Рыба и рыбные продукты.

Рыба. Пищевая ценность. Характеристика основных промысловых семейств и видов промысловых рыб. Живая, охлажденная, мороженая рыба. Сущность и способы охлаждения и замораживания, их влияние на качество, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование. Соленые, валеные, копченые рыбные продукты. Сущность консервирования рыбы посолом, вялением и копчением. Классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование. Рыбные консервы и пресервы. Классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Нерыбные морепродукты. Виды и пищевая ценность, использование, требования к качеству, дефекты.

Тема 4. Мясо и мясные продукты

Мясо. Пищевая ценность. Краткая характеристика убойного скота. Понятие о первичной обработке скота, влияние отдельных технологических операций на качество мяса. Послеубойные изменения в мясе и их влияние на качество и кулинарные свойства мяса. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, термическому состоянию, упитанности. Отличительные признаки и использование различных видов мяса. Категории упитанности, клеймение туш, требования к качеству обработки туш, полутуш, четвертин. Понятие о мясе условно-годном и непригодном в пищу, его использование и клеймение. Требования к качеству мяса, дефекты мяса. Субпродукты. Характеристика отдельных видов субпродуктов,

требования к качеству, дефекты, кулинарное использование. Мясо птицы, кроликов, дичи. Пищевая ценность, классификация, требования к качеству, кулинарное использование. Колбасные, ветчинные изделия, мясные консервы. Пищевая ценность, классификация, характеристика основного ассортимента, требования к качеству, пороки, кулинарное использование.

Тема 5. Молоко и молочные продукты

Молоко, сливки. Виды, особенности химического состава, пищевая ценность, лечебные и диетические свойства молока, требования к качеству, пороки, кулинарное использование. Кисломолочные продукты. Пищевое и диетическое значение, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование. Мороженое. Пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, кулинарное использование. Молочные консервы. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Сухие молочные продукты. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование. Масло коровье. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование. Сыры. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование.

Тема 6. Яйца и яичные продукты.

Химический состав, пищевая ценность, классификация, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование яиц и яичных продуктов.

Тема 7. Пищевые жиры

Пищевые жиры. Растительные масла. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование. Маргариновая продукция (маргарин, кулинарные жиры, майонез). Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, кулинарное использование.

Тема 8. Зерно и продукты его переработки.

Крупы. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, использование в кулинарии.

Крупяные концентраты. Пищевая ценность, виды, требования к качеству, использование в кулинарии. Мука. Пищевая ценность, виды и сорта муки, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии. Макароны изделия. Пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии. Дрожжи. Виды, требования к качеству, использование в кулинарии. Хлеб и булочные изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Тема 9. Крахмал, сахар, кондитерские изделия

Крахмал и крахмалопродукты. Виды и основные свойства, требования к качеству, кулинарное использование. Сахар. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование. Кондитерские изделия. Классификация кондитерских изделий. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Тема 10. Вкусовые продукты

Значение вкусовых продуктов в питании. Классификация. Чай и чайные напитки. Химический состав, требования к качеству. Кофе и кофейные напитки. Химический состав, пищевая ценность, классификация, требования к качеству. Пряности и приправы. Значение в питании, классификация, характеристика отдельных видов, требования к качеству, кулинарное использование.

Учебный предмет
«Оборудование и охрана труда»
количество часов - 10

№	Темы	К- во часов
1	2	3
1.	Охрана труда и техника безопасности	1
2.	Общие сведения о машинах	1
3.	Механическое оборудование	2
4.	Тепловое оборудование	3
5.	Холодильное оборудование	2

б.	Зачет	1
	ИТОГО:	10

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Оборудование, охрана труда» является частью основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии **16675 Повар** разработана с учётом требований рынка труда, на основе установленных квалификационных требований.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в цикл профессиональных дисциплин.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения

дисциплины -теоретическое изучение и практическое освоение слушателями материально-технической оснащённости предприятий общественного питания, механизации и автоматизации основных технологических процессов, выбора и эксплуатации всех видов оборудования.

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен уметь:

- подбирать необходимое технологическое оборудование;
- обслуживать основное технологическое оборудование кулинарного цеха;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного производства;
- соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен знать:

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- права и обязанности работников в области охраны труда;
- правила безопасной эксплуатации установок и аппаратов;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов

Содержание

Тема 1. Охрана труда и техника безопасности

Вопросы охраны труда в основных законодательных актах. Контроль за состоянием работы по охране труда. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Понятие о несчастном случае. Классификация травматизма. Причины производственного травматизма. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Гигиена труда и производственная санитария. Электробезопасность. Действие электрического тока на человека. Виды электротравм. Средства защиты. Помощь пострадавшим. Основные мероприятия по предупреждению электротравматизма. Пожарная безопасность. Основные причины возникновения пожаров. Способы и средства тушения пожаров. Огнетушители, типы, характеристика, правила пользования. Пожарный инвентарь. Средства пожарной сигнализации и связи. Помощь пострадавшим при пожаре.

Тема 2. Общие сведения о машинах

Основные направления механизации и автоматизации производственных процессов.

Требования, предъявляемые к современному оборудованию.

Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания.

Общие сведения о машинах и механизмах.

Основные части машин, их назначение. Виды передач. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования безопасности труда.

Тема 3. Механическое оборудование

Универсальные приводы. Их назначение и применение. Универсальные приводы общего назначения. Комплектация универсальных приводов сменными механизмами, правила эксплуатации и техника безопасности.

Машины для обработки овощей. Машины для мойки овощей, фруктов и зелени.

Моечные машины роликового и вибрационного типа.

Картофелеочистительные машины и механизмы. Машина для сульфитации картофеля. Машины и механизмы для нарезки овощей. Классификация их по принципу действия: дисковые, роторные, комбинированные, пуансонная.

Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов.

Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности

Машины для обработки мяса и рыбы. Мясорубки. Рабочие инструменты и уход за ними.

Мясорыхлительные машины и механизмы, механизм для нарезания мяса для бефстроганов, механизм для перемешивания фарша, размолочный механизм.

Котлетоформовочная машина, рыбоочистительная машина. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности.

Машины хлебрезательные, для нарезания гастрономических продуктов.

Хлебрезательные машины, машины для нарезания гастрономических продуктов и сливочного масла. Машины для нарезания сыра и колбасы .

Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности, технические характеристики хлебрезательных машин.

Взбивальные машины. Взбивальные машины и механизмы, смесительная установка.

Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности.

Весоизмерительное оборудование. Весы, их назначение и классификация, требования, предъявляемые к весам.

Весы настольные циферблатные — устройство, техническая характеристика, установка, регулирование, правила эксплуатации. Весы товарные — устройство, техническая характеристика, установка, регулирование, правила эксплуатации.

Клеймение и поверка весов. Порядок государственного надзора и контроля за весоизмерительными приборами. Понятие о дозаторах и электронных весах.

Подъемно-транспортное оборудование. Значение механизации погрузочных работ.

Классификация подъемно-транспортного оборудования.

Подъемники (лифты). Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности основных подъемно-транспортных средств.

Тема 4. Тепловое оборудование

Классификация теплового оборудования. Понятие о топливе и теплоносителях.

Современные способы обогрева. Тепловое оборудование с электрообогревом. Виды электронагревательных элементов. Понятие об СВЧ и ИК- нагреве.

Варочное оборудование. Пищеварочные котлы; устройства, варочные и электрические, котлы электрические; котлы КПЭ; автоклавы. Пароварочный шкаф. Экспресс-кофеварки с гидравлическим усилителем. Сосиковарки. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Пароконвектоматы. Жарочно-пекарное оборудование. Жарочное оборудование периодического действия. Электросковороды. Фритюрницы. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности.

Варочно-жарочное оборудование. Плиты электрические секционные модулированные.

Газовые плиты и твердотопливные плиты. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.

Водогрейное оборудование. Кипятильники. Электроводонагреватели. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации водогрейного оборудования, техника безопасности и технические характеристики.

Оборудование для раздачи пищи. Электрические мармиты для первых и вторых блюд.

Прилавки — мармиты. Тепловые шкафы, тепловая стойка и электрические термостаты.

Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности, технические характеристики оборудования для раздачи.

Тема 5. Холодильное оборудование

Значение, сущность охлаждения. Способы получения холода.

Понятие о машинном охлаждении. Холодильные агенты, их характеристика.

Схема холодильной машины компрессорного типа.

Классификация холодильного оборудования предприятий общественного питания.

Сборные холодильные камеры. Холодильные шкафы. Бытовые холодильники для хранения охлажденных продуктов и для хранения замороженных продуктов.

Холодильные витрины. Холодильные прилавки. Холодильные прилавки-витрины.

Льдогенераторы, фризеры, охладители напитков. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.

Учебный предмет: «Кулинария»

Количество часов - 84

Пояснительная записка

Рабочая учебная программа по предмету "Кулинария" рассчитана на 84 часа теоретических занятий. Учебный план составлен согласно сборнику учебных и тематических планов и программ для подготовки в общеобразовательных учреждениях квалифицированных рабочих по профессии "Повар", разработанного Институтом развития профессионального образования РФ. Москва 2000 года.

Целью изучения предмета является:

- обучение механической кулинарной обработке продуктов;
- обучение технологическому процессу приготовления блюд и кулинарных изделий на предприятиях различных форм собственности;
- обучение соблюдением норм расходов сырья и полуфабрикатов;
- обучение учащихся к определению качества, видам дефектов и способам их предупреждения и устранения при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Задачи:

- сформировать знания обучающихся о механической кулинарной обработке продуктов и приёмах тепловой кулинарной обработки;
- сформировать знания о технологическом процессе приготовления и отпуска супов, соусов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, рыбы и морепродуктов, мяса, мясных продуктов, птицы;
- сформировать знания о технологическом процессе приготовления и отпуска блюд из яиц и творога, холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и других продуктов, бутербродов, сладких блюд, горячих и холодных напитков;
- знать рецептуру блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд и кулинарных изделий.

В соответствии с типовой учебной программой по предмету "Кулинария" в рабочую учебную программу включены темы:

1. **Введение.** Содержание и предмет курса кулинарии.
2. **Охрана труда и техника безопасности.**

Охрана труда как широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых и безопасных условий труда на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности. Производственный травматизм. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях. Правила пожарной безопасности на предприятиях общественного питания. Промышленная экология.

3. **Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.** Значение овощей в питании, их пищевая ценность.

Понятие о технологическом процессе предприятия общественного питания, сырье, полуфабрикатах, готовой продукции.

Первичная обработка овощей. Форма нарезки овощей.

Полуфабрикаты из овощей, ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требование к качеству, условия и сроки хранения. Обработка и кулинарное использование грибов.

4. Механическая кулинарная обработка рыбы. Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы.

Способы оттаивания мороженой рыбы; способы вымачивания солёной. Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы, рыбы осетровых пород. Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: в целом виде, тушками, порционными натуральными и панированными кусками. Порядок приготовления полуфабрикатов для варки, припускания, жарки.

Панирование, его назначение; способы панирования, их характеристика. Приготовление лезона, красной и белой панировок.

Котлетная масса из рыбы, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Полуфабрикаты из котлетной массы из рыбы: котлеты, биточки, зразы, тефтели, рулет, технология приготовления.

5. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.

Кулинарный разруб туши говядины, баранины и свинины. Виды полуфабрикатов и их назначение.

Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты, натуральная рубленая масса, котлетная масса и полуфабрикаты из неё. Первичная обработка субпродуктов и птицы; виды заправки тушек, полуфабрикаты их птицы и технология их приготовления.

Требование к качеству полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.

6. Тепловая кулинарная обработка продуктов, её назначение. Основные, вспомогательные и комбинированные приёмы тепловой обработки.

Влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.

7. Супы. Значение первых блюд в питании; классификация супов.

Общие сведения по технологии приготовления бульонов, их разновидности.

Общие сведения по технологии приготовления заправочных супов, их разновидности.

Общие правила приготовления и характеристика супов-пюре, супов молочных, сладких, холодных.

Супы из концентратов, их разновидности, технология приготовления.

Требования к качеству и правила подачи супов, условия и сроки хранения.

8. Соусы. Значение соусов в питании. Их классификация.

Приготовление соусов основных и производных от них.

Ознакомление с кулинарным использованием соусов.

Приготовление заправок.

Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.

9. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке и варка их. Общие правила варки каш; виды каш; приготовление каш различной консистенции.

Блюда из вязких каш; рецептура, технология приготовления.

Блюда из концентратов, особенности их приготовления. Варка бобовых, особенности их варки, использование.

Варка макаронных изделий, способы варки, блюда из макаронных изделий, рецептура, технология приготовления, отпуск.

Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, использования и сроки хранения.

10. Блюда и гарниры из овощей. Значение овощных блюд в питании.

Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки (отварные, припущенные, жареные, тушёные, запеченные), их характеристика.

Блюда и гарниры из варёных и припущенных овощей; рецептура, технология приготовления, отпуск блюд, использование гарниров.

Блюда и гарниры из жаренных и тушёных овощей; рецептура, технология приготовления, отпуск блюд, использование гарниров.

Фаршированные запечённые блюда; рецептура, технология приготовления, подача блюд.

Требования к качеству блюд и гарниров из овощей, условия и сроки хранения.

11. Рыбные блюда. Значение рыбных блюд в питании, классификация их по способу тепловой обработки.

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

Способы жарки рыбы. Особенности запекания рыбы. Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы, рецептура и подача готовых блюд.

Требования к качеству рыбных блюд, условия и сроки хранения.

12. Мясные блюда. Значение мясных блюд в питании, классификация их по способу тепловой обработки.

Варка мясных продуктов, особенности варки различных мясных продуктов. Блюда из отварного мяса, рецептура, приготовление и отпуск.

Тушение мяса, блюда из тушёного мяса, рецептура, технология приготовления и отпуск.

Запечённые мясные блюда, рецептура, технология приготовления и отпуск.

Блюда из рубленой и котлетной массы, рецептура, технология приготовления и отпуск.

Блюда из субпродуктов, рецептура, технология приготовления и отпуск.

Блюда из сельскохозяйственной птицы отварные и жареные, рецептура, технология приготовления и отпуск. Требования к качеству блюд из мяса и птицы, условия и срок хранения.

13. Блюда из яиц и творога. Значение блюд из яиц и творога в питании, классификация их по способу тепловой обработки.

Варка яиц и её разновидности. Использование варёных яиц.

Блюда из яиц, рецептура, технология приготовления и отпуск.

Блюда из творога, ассортимент, рецептура, технология приготовления и отпуск.

Требования к качеству блюд из яиц и творога.

14. Холодные блюда и закуски. Значение холодных блюд и закусок в питании.

Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд. Классификация холодных блюд и закусок по основному продукту и характеру кулинарной обработки.

Бутерброды, их разновидности, технология приготовления и оформление.

Салаты из сырых и варёных овощей, рецептура, технология приготовления, оформление и отпуск.

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

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

15. Сладкие блюда. Значение сладких блюд и напитков в питании.

Холодные сладкие блюда (компоты, кисели), рецептуры, технология приготовления и отпуск.

Горячие сладкие блюда (гренки, яблоки печёные, блинчики с вареньем и т.д.), рецептура, технология приготовления и отпуск.

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

16. Изделия из теста.

Замес теста, сущность процессов при замесе. Виды теста, их характеристика. Способы рыхления теста: механический, химический, биологический. Дрожжевое тесто и изделия из него: сырьё, процессы, происходящие при замесе теста. Дрожжевое опарное и безопарное тесто. Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него.

Приготовление фаршей. Требования к качеству изделий из теста.

Название тем отражает конкретное содержание деятельности, которое должен усвоить выпускник в результате обучения. Изучаемый материал соответствует требованиям профессиональной и квалификационной характеристик.

Изучение предмета "Кулинария" тесно связано с такими предметами профессионального цикла как:

- основы экономических знаний;
- товароведение пищевых продуктов с основами санитарии и гигиены;
- оборудование и организация общественного питания.

Во время изучения программы проводятся следующие разноуровневые виды контроля: тематический контроль; промежуточный контроль; итоговый контроль.

СОДЕРЖАНИЕ рабочей программы по предмету "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 приготовляемой 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, патиссоны, 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 использованию.

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Предмет: «**Производственное обучение**»

Специальность: «**Повар**»

Код профессии: **16675**

Квалификация: **3-й разряд**

Пояснительная записка

Рабочая программа по производственному обучению профессии "Повар" рассчитана на 224 часов практических занятий. Количество часов определено учебным планом согласно сборнику учебных и тематических планов и программ для подготовки в общеобразовательных учреждениях квалифицированных рабочих по профессии "Повар", разработанного Институтом развития профессионального образования РФ. Москва 2000 г.

Целью изучения предмета является:

- обучение практическим умениям и навыкам учащихся в выполнении механической обработке продуктов;

- обучение практическим умениям и навыкам учащихся проведения технологического процесса приготовления блюд и кулинарных изделий на предприятиях различных форм собственности.

Задачи:

- сформировать умения и навыки приготовления блюд и кулинарных изделий;

- сформировать навыки порционирования блюд и раздачи блюд массового спроса;

- сформировать умение определять качество приготовляемой пищи, предупреждать и устранять возможные её недостатки.

В соответствии с типовой учебной программой по производственному обучению в рабочую учебную программу включены темы:

1. Введение. Техника безопасности при работе в лаборатории. Правила техники безопасности. Меры пожарной безопасности. Производственный травматизм. Первая помощь при несчастных случаях на производстве.

2. Механическая кулинарная обработка продуктов. Первичная обработка овощей, форма нарезки. Обработка рыбы, нарезка полуфабрикатов, котлетная масса и полуфабрикаты из неё. Обработка мяса. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, котлетной массы и полуфабрикатов из неё.

3. Приготовление супов. Приготовление заправочных супов, супов-пюре, холодных супов и разных.

4. Приготовление блюд и гарниров из овощей. Приготовление блюд из отварных, жареных, тушённых и запечённых овощей.

5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление основного красного и белого соуса и их производные.

6. Приготовление холодных блюд и закусок. Бутерброды. Салаты. Винегреты. Закуски из овощей, рыбы.

7. Приготовление блюд из яиц и творога. Приготовление блюд из жареных яиц и творога. Приготовление блюд из запечённых яиц и творога.

8. Приготовление рыбных горячих блюд. Приготовление блюд из отварной, жареной, тушёной и запечённой рыбы. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.

9. Приготовление мясных горячих блюд. Приготовление мяса жареного и тушёного. Приготовление блюд из котлетной массы.

10. Приготовление изделий из теста. Приготовление изделий из бездрожжевого и дрожжевого теста.

Названия тем отражает конкретное содержание деятельности, которое должен усвоить выпускник в результате обучения. Изучаемый материал соответствует требованиям профессиональной и квалификационной характеристик.

Во время прохождения производственного обучения проводятся следующие виды контроля:

- тематический контроль;
- промежуточный;
- итоговый контроль.

Программа обсуждена на заседании методического совета.

Содержание рабочей программы по производственному обучению профессии "Повар"

Производственное обучение является обязательным в системе подготовки кадров по профессии "Повар". Производственное обучение даёт закрепление теоретических знаний на практике и позволяет отрабатывать практические навыки и умения по:

- осуществлению технологического процесса механической кулинарной обработки сырья;

- проведению приёмов тепловой обработки;
- приготовлению блюд и кулинарных изделий;
- оформлению и подаче блюд;

- определению качества приготовляемой пищи, предупреждению и устранению возможных её недостатков.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

производственное обучение

количество часов –224

2024-2025 учебный год

№	Темы	К - во часов
1.	Приобретение навыков и умений при приготовлении холодных блюд.	16
2.	Приобретение навыков и умений при приготовлении первых блюд.	36
3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении горячих вторых блюд из овощей.	32
4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении блюд из круп и изделий из каш.	16
5.	Приобретение навыков и умений по приготовлению блюд из макаронных изделий и блюд из яиц и творога.	12
6.	Приобретение навыков и умений при приготовлении блюд из рыбы	24
7.	Приобретение навыков и умений при приготовлении блюд из морепродуктов.	12
8.	Приобретение навыков и умений при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов.	20
9.	Приобретение навыков и умений при приготовлении блюд из рубленого мяса.	12
10.	Приобретение навыков и умений при приготовлении гарниров из картофеля и овощей и соусов.	12
11.	Приобретение навыков и умений при приготовлении сладких блюд, напитков и мучных изделий.	20
12.	Приобретение навыков и умений при приготовлении мучных кулинарных изделий.	12
	ИТОГО:	224

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**по производственному обучению**

количество часов – 224

на 2024 – 2025 учебный год

№ п/п	ЛПЗ	Наименование темы	Кол-во часов	Дата	
				план	факт
1.	2.	3.	4.	5.	6.
1.		Приобретение навыков и умений при приготовлении холодных блюд.	16		
1/1	№ 1	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей.	1		
1/2		Приобретение навыков при приготовлении <i>бутербродов с сыром.</i>	1		
1/3		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>салата из белокочанной капусты, салата из свежих помидоров и огурцов.</i>	1		
1/4		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		

1/5	№ 2	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей.	1		
1/6		Приобретение навыков при приготовлении <i>винегрета овощного</i>	1		
1/7		Приобретение навыков при приготовлении <i>салата «Степной»</i>	1		
1/8		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
1/9	№ 3	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей.	1		
1/10		Приобретение навыков при приготовлении и отпуске <i>помидоров, фаршированных яйцом и луком, перца, фаршированного овощами.</i>	1		
1/11		Приобретение навыков при приготовлении и отпуске <i>закуски из свеклы с орехами.</i>	1		
1/12		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
1/13	№ 4	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке печени и овощей.	1		
1/14		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>икры кабачковой, икры свекольной или морковной.</i>	1		
1/15		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>паштета из печени.</i>	1		
1/16		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
2.		Приобретение навыков и умений при приготовлении первых блюд.	36		
2/1	№ 5	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении мясного бульона.	1		
2/2		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>борща сибирского.</i>	1		
2/3		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>борща со свежей капустой</i>	1		
2/4		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
2/5	№ 6	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении мясного бульона.	1		
2/6		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>щей по-уральски.</i>	1		
2/7		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>борща зелёного.</i>	1		
2/8		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
2/9	№ 7	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении мясного бульона.	1		
2/10		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>рассольника домашнего.</i>	1		
2/11		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>супа из овощей.</i>	1		
2/12		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		

2/13	№ 8	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении мясного бульона и мясного фарша.	1		
2/14		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>картофельного супа с мясными фрикадельками.</i>	1		
2/15		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>супа с мясными шариками.</i>	1		
2/16		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
2/17	№ 9	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении бульона из птицы.	1		
2/18		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>супа-лапши домашней.</i>	1		
2/19		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>супа-пюре из разных овощей.</i>	1		
2/20		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
2/21	№ 10	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей и макарон.	1		
2/22		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>супа молочного с картофельными клецками.</i>	1		
2/23		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>супа молочного с макаронными изделиями.</i>	1		
2/24		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
2/25	№ 11	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении рыбного бульона.	1		
2/26		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>солянки рыбной.</i>	1		
2/27		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>ухи с перловой крупой.</i>	1		
2/28		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
2/29	№ 12	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении грибного бульона.	1		
2/30		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>грибного супа</i>	1		
2/31		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>грибного супа-пюре</i>	1		
2/32		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
2/33	№ 13	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении холодных супов.	1		
2/34		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>окрошки овощной.</i>	1		
2/35		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>свекольника холодного.</i>	1		
2/36		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
3		Приобретение навыков и умений при приготовлении горячих вторых блюд из овощей.	32		

3/1	№14	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при подготовке картофеля к протиранию (<i>протирание, не допуская охлаждения</i>).	1		
3/2		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>картофельного пюре с сыром</i> .	1		
3/3		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>картофельных оладий</i> .	1		
3/4		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
3/5	№ 15	Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей и приготовлении картофельной массы.	1		
3/6		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>рагу из овощей</i> .	1		
3/7		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>котлет картофельных, котлет морковных</i> .	1		
3/8		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
3/9	№ 16	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей.	1		
3/10		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>драников по-домашнему, картофеля, жареного во фритюре</i> .	1		
3/11		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>кабачков жареных</i> .	1		
3/12		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
3/13	№ 17	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей, запекании	1		
3/14		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>картофеля, запеченного с яйцом и помидорами</i> .	1		
3/15		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>запеканки овощной</i> .	1		
3/16		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
3/17	№ 18	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей, фаршировании и формовке голубцов.	1		
3/18		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>голубцов овощных</i> .	1		
3/19		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>кабачков, запеченных под соусом</i> .	1		
3/20		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
3/21	№ 19	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей, при подготовке помидоров к фаршированию.	1		
3/22		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>кабачков, фаршированных овощами</i> .	1		
3/23		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>помидоров, фаршированных рисом</i>	1		

		<i>и морковь.</i>			
3/24		Приобретение навыков и умений при подаче данного блюда.	1		
3/25	<u>№ 20</u>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей.	1		
3/26		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>картофеля жареного с грибами и луком.</i>	1		
3/27		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>пудинга из моркови.</i>	1		
3/28		Приобретение навыков и умений при подаче данного блюда.	1		
3/29	<u>№21</u>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей и запекании.	1		
3/30		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>запеканки картофельной с овощами и грибами.</i>	1		
3/31		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>крокетов картофельных.</i>	1		
3/32		Приобретение навыков и умений при подаче данного блюда.	1		
4		Приобретение навыков и умений при приготовлении блюд из круп и изделий из каш.	16		
4/1	<u>№ 22</u>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке риса, яиц, тыквы.	1		
4/2		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>плова с яйцом.</i>	1		
4/3		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>каши вязкой с тыквой.</i>	1		
4/4		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
4/5	<u>№ 23</u>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке крупы, изюма	1		
4/6		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>крупеника.</i>	1		
4/7		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>каши боярской.</i>	1		
4/8		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
4/9	<u>№ 24</u>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке круп, сухофруктов.	1		
4/10		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>запеканки манной с изюмом.</i>	1		
4/11		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>пудинга рисового.</i>	1		
4/12		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
4/13	<u>№ 25</u>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при протирании творога.	1		
4/14		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>запеканки рисовой с творогом.</i>	1		

4/15		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске биточков или <i>котлет и биточков из каши, оладий манных или рисовых.</i>	1		
4/16		Приобретение навыков и умений при приготовлении и подаче.	1		
5		Приобретение навыков и умений по приготовлению блюд из макаронных изделий и блюд из яиц и творога.	12		
5/1	№ 26	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении омлетной смеси и подготовке овощей к приготовлению.	1		
5/2		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>омлета с сыром.</i>	1		
5/3		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>омлета с жареным картофелем.</i>	1		
5/4		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
5/5	№ 27	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при припускании моркови, протирании творога.	1		
5/6		Приобретение навыков и умений при приготовлении и подаче <i>сырников с морковью.</i>	1		
5/7		Приобретение навыков и умений при приготовлении и подаче <i>вареников по-домашнему,</i>	1		
5/8		Приобретение навыков и умений при приготовлении и подаче.	1		
5/9	№ 28	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении макаронных изделий.	1		
5/10		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>макарон с сыром.</i>	1		
5/11		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>запеканки из творога.</i>	1		
5/12		Приобретение навыков и умений при приготовлении и подаче.	1		
6		Приобретение навыков и умений при приготовлении блюд из рыбы	24		
6/1	№29	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке рыбы.	1		
6/2		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>рыбы, жареной с луком.</i>	1		
6/3		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>картофельного пюре и соуса томатного.</i>	1		
6/4		Приобретение навыков и умений при подаче данного блюда.	1		
6/5	№30	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке рыбы и овощей.	1		
6/6		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>рыбы жареной по-ленинградски и картофеля жареного (из варёного).</i>	1		
6/7		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>гречневой рассыпчатой каши и соуса сметанного.</i>	1		

6/8		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
6/9	№31	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке рыбы и овощей.	1		
6/10		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>солянки из свежей капусты с рыбой.</i>	1		
6/11		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>рыбы отварной и рагу овощного.</i>	1		
6/12		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
6/13	№ 32	Инструктаж. Приобретение навыков и умений запекании и тушении рыбы.	1		
6/14		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>рыбы тушёной с овощами.</i>	1		
6/15		Приобретение навыков и умений в приготовлении <i>рыбы запечённой с яйцом.</i>	1		
6/16		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
6/17	№33	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении котлет, биточков и тефтелей рыбных.	1		
6/18		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>тефтелей рыбных, овощей отварных.</i>	1		
6/19		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>котлет рыбных.</i>	1		
6/20		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
6/21	№34	Инструктаж. Приобретение навыков и умений запекании и тушении рыбы.	1		
6/22		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>рыбы запеченной в соусе с луком и грибами.</i>	1		
6/23		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>фрикаделек рыбных в томатном соусе.</i>	1		
6/24		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
7		Приобретение навыков и умений при приготовлении блюд из морепродуктов.	12		
7/1	№35	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при подготовке морской капусты, кальмаров.	1		
7/2		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>салата из белокочанной капусты с кальмарами.</i>	1		
7/3		Приобретение навыков и умений при приготовлении	1		
7/4		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
7/5	№36	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке кальмаров и фрутков.	1		
7/6		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>салата из кальмаров с</i>	1		

		<i>яблоками.</i>			
7/7		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>салата из креветок с рисом.</i>	1		
7/8		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
7/9	<u>№37</u>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке креветок и овощей	1		
7/10		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>салата из белокачанной и морской капусты</i>	1		
7/11		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>креветок, запеченных под сметанным соусом.</i>	1		
7/12		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
8.		Приобретение навыков и умений при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов.	20		
8/1	<u>№38</u>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении соуса сметанного.	1		
8/2		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>печени по-строгановски.</i>	1		
8/3		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>азу.</i>	1		
8/4		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
8/5	<u>№39</u>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке печени.	1		
8/6		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>печени жареной с луком.</i>	1		
8/7		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>мяса шпигованного.</i>	1		
8/8		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
8/9	<u>№40</u>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>капусты тушёной и риса отварного.</i>	1		
8/10		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>жаркого по-домашнему.</i>	1		
8/11		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>капусты тушеной и риса отварного.</i>	1		
8/12		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
8/13	<u>№41</u>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении котлет отбивных.	1		
8/14		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>гуляша.</i>	1		
8/15		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>котлет отбивных.</i>	1		
8/16		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		

8/17	№42	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении колбасных изделий.	1		
8/18		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>колбасы, жареной по-ленинградски.</i>	1		
8/19/		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>лангета с соусом.</i>	1		
8/20		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
9.		Приобретение навыков и умений при приготовлении блюд из рубленого мяса.	12		
9/1	№43	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении фарша из яиц с зеленью.	1		
9/2		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>зраз рубленых и картофельного пюре.</i>	1		
9/3		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>шницеля и риса отварного.</i>	1		
9/4		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
9/5	№ 44	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении котлетной мясной массы.	1		
9/6		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>котлет.</i>	1		
9/7		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>фрикаделек в соусе и риса отварного.</i>	1		
9/8		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
9/9	№45	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>рассыпчатой рисовой каши и фарша для голубцов.</i>	1		
9/10		Приобретение навыков и умений при приготовлении биточков.	1		
9/11		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>голубцов с мясом и рисом.</i>	1		
9/12		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
10.		Приобретение навыков и умений при приготовлении гарниров из картофеля и овощей и соусов.	12		
10/1	№46	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении мучной пассеровки и соуса томатного.	1		
10/2		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>гарнира гречневого.</i>	1		
10/3		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>рагу овощного.</i>	1		
10/4		Приобретение навыков и умений при подаче данного блюда.	1		
10/5	№47	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей.	1		
10/6		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>капусты с грибами, кабачков</i>	1		

		<i>тушеных.</i>			
10/7		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>свеклы, тушёной в сметанном соусе.</i>	1		
10/8		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
10/9	<u>№48</u>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>соуса белого с яйцом.</i>	1		
10/10		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>соуса сметанного с томатом и луком, помидор жареных.</i>	1		
10/11		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>заправки для салатов.</i>	1		
10/12		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
11.		Приобретение навыков и умений при приготовлении сладких блюд, напитков и мучных изделий.	20		
11/1	<u>№49</u>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке яблок, муки пшеничной.	1		
11/2		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>шарлотки с яблоками.</i>	1		
11/3		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>какао с молоком.</i>	1		
11/4		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
11/5		Приобретение навыков и умений при подготовке муки, ягоды к употреблению.	1		
11/6	<u>№50</u>	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>пирожков жареных (сладких).</i>	1		
11/7		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>киселя из ягод</i>	1		
11/8		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
11/9	<u>№51</u>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной подготовке муки.	1		
11/10		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>оладий с яблоком.</i>	1		
11/11		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>ватрушек с рисом и яйцом.</i>	1		
11/12		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
11/13	<u>№52</u>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке клюквы и изюма.	1		
11/14		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>блинчиков «Полесских».</i>	1		
11/15		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>морса клюквенного.</i>	1		
11/16		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
11/17	<u>№53</u>	Приобретение навыков и умений при подготовке муки, ягоды к употреблению.	1		
11/18		Приобретение навыков и умений при	1		

8		приготовлении <i>теста для пельменей, пельменей Московских.</i>			
11/1 9		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>напитка из плодов шиповника</i>	1		
11/2 0		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
12.		Приобретение навыков и умений при приготовлении мучных кулинарных изделий.	12		
12/1	№54	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке яиц, риса и рыбы.	1		
12/2		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>шанежек наливных с яйцами.</i>	1		
12/3		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>пирогов закрытых с рыбой.</i>	1		
12/4		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
12/5	№55	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении фарша	1		
12/6		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>чебуреков с мясом.</i>	1		
12/7		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>чебуреков с сыром.</i>	1		
12/8		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
12/9	№56	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке колбасных изделий	1		
12/1 0		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>колбасных изделий запеченных в тесте</i>	1		
12/1 1		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>сдобной лепешки на сковороде</i>	1		
12/1 2		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
ИТОГО:			224		

КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
по производственной практике
количество часов - 56
на 2024 - 2025 учебный год

№	Наименование темы	К-во часов	Дата	
			план	факт
1.	Охрана труда и пожарная безопасность на П.О.П.	1		
1.1.	Вводное занятие. Инструктаж по ОТ, ТБ, ПБ	1		
2.	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	4		
2.1.	Овладение приёмами обработки овощей.	1		
2.2.	Нарезка овощей (простая, сложная)	1		
2.3.	Овладение приёмами обработки консервированных овощей. Нарезка.	1		
2.4.	Овладение приёмами обработки грибов. Нарезка грибов.	1		

	Требования к качеству. Хранение. Транспортировка. Сроки реализации.			
3.	Механическая кулинарная обработка рыбы.	7		
3.1.	Овладение приёмами предварительной обработки рыбы (оттаивания, вымачивание, разделка, приготовление п/ф).	1		
3.2.	Овладение приёмами маринования и соления свежей рыбы.	1		
3.3.	Приобретение навыков при приготовлении фарша из рыбы.	1		
3.4.	Приобретение навыков по формовке п/ф из рыбы – шницели, биточки.	1		
3.5.	Приобретение навыков по формовке п/ф из фарша – рулеты, зразы.	1		
3.6.	Приобретение навыков приготовления котлетной и кнельной масс.	1		
3.7.	Закрепление знаний по нормам закладки и выхода блюд по Сборнику рецептов.	1		
4.	Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и с/х птицы.	7		
4.1.	Овладение навыками приготовления крупнокусковых п/ф из говядины, свинины, баранины.	1		
4.2.	Приобретение навыков приготовления порционных п/ф из говядины, свинины, баранины.	1		
4.3.	Приобретение навыков приготовления порционных панированных п/ф из говядины, свинины, баранины.	1		
4.4.	Овладение навыками приготовления мелкокусковых п/ф из говядины, свинины, баранины.	1		
4.5.	Овладение навыками формовки п/ф из фарша мяса говядины, свинины из рубленого мяса	1		
4.6.	Овладение навыками обработки субпродуктов, требования к качеству, их транспортировки, сроков хранения.	1		
4.7.	Овладение приёмами первичной обработки птицы. приготовления п/ф из птицы. из филе птицы.	1		
5.	Тепловая кулинарная обработка.	6		
5.1.	Приобретение навыков варки бульонов костного, мясокостного, рыбного и грибного.	1		
5.2.	Приобретение навыков жарки мяса (гуляша, котлет)	1		
5.3.	Приобретение навыков жарки колбасных изделий.	1		
5.4.	Приобретение навыков жарки картофеля, птицы.	1		
5.5.	Приобретение навыков тушения овощей, голубцов.	1		
5.6.	Приобретение навыков жарки пирожков, беляшей.	1		
6.	Супы.	12		
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.	Овладение приёмами приготовления <i>щей зелёных.</i>	1		
6.4.	Приобретение навыков приготовления <i>рассольника, рассольника ленинградского.</i>	1		
6.5.	Овладение навыками приготовления <i>солянки.</i>	1		
6.6.	Овладение навыками приготовления <i>супа крестьянского, супа-пюре овощного.</i>	1		
6.7.	Овладение навыками приготовления <i>молочных супов.</i>	1		

6.8.	Приобретение навыков приготовления <i>прозрачных супов на мясном бульоне.</i>	1		
6.9.	Овладение навыками приготовления <i>прозрачных супов на курином бульоне.</i>	1		
6.10.	Овладение навыками приготовления <i>прозрачных супов на рыбном бульоне.</i>	1		
6.11	Овладение навыками приготовления <i>холодных супов (окрошка овощная, свекольник)</i>	1		
6.12.	Закрепление знаний выхода супов по сборнику рецептов, срокам хранения, реализации, подачи.	1		
7.	Соусы.	5		
7.1.	Овладение навыками приготовления <i>соуса красного основного, соуса лукового, соуса белого основного.</i>	1		
7.2	Овладение навыков приготовления <i>соуса грибного.</i>	1		
7.3.	Овладение навыками приготовления <i>соуса молочного, сметанного.</i>	1		
7.4.	Овладение навыками приготовления <i>соуса майонез.</i>	1		
7.5.	Приобретение навыков подачи, определение качества, выхода, назначения для блюд.	1		
8.	Блюда из круп, макаронных изделий.	7		
8.1.	Овладение навыков приготовления <i>каши с грибами и луком.</i>	1		
8.2.	Овладение навыков приготовления <i>каши вязкой с черносливом.</i>	1		
8.3.	Овладение навыками <i>приготовления котлет, биточков.</i>	1		
8.4.	Овладение навыками приготовления <i>лапшевника с творогом.</i>	1		
8.5.	Овладение навыками <i>приготовления запеканки из круп.</i>	1		
8.6.	Овладение навыками приготовления <i>пудинга.</i>	1		
8.7.	Приобретение навыков подачи, определения качества, выхода.	1		
9.	Блюда и гарниры из овощей.	7		
9.1.	Овладение навыками приготовления <i>картофельного пюре, капусты тушёной.</i>	1		
9.2.	Овладение навыками приготовления блюда <i>рагу из овощей.</i>	1		
9.3.	Овладение навыками приготовления <i>картофеля тушеного с грибами и луком.</i>	1		
9.4.	Овладение навыками приготовления <i>картофеля жареного, зраз картофельных</i>	1		
9.5.	Овладение навыками приготовления <i>грибов в сметанном соусе.</i>	1		
9.6.	Приобретение навыков приготовления <i>солянки овощной и запеканки овощной.</i>	1		
9.7.	Приобретение навыков определения качества, подачи, срока реализации, выхода, назначения.	1		
	Итого:	56		
	Консультация	2		
	Консультация	2		
	Экзамен	4		
		420		

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессиональной подготовки по профессии «Делопроизводитель»

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

4. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ

4.1. 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	Маркетинговая коммуникационная политика	1
6	Зачет	1
	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.

Тема 5. Маркетинговая коммуникационная политика

Понятие, модели и разработка стратегий маркетинговых коммуникаций.
Реклама: понятие, классификация основных средств.

4.2. 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	Современное Российское государство	1
6	Зачет	1
	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 4. Основы уголовного права

Преступление. Состав преступления. Соучастие в преступлении. Наказание.

Тема 5. Современное Российское государство

Особенности формы правления современного Российского государства. Государственное устройство современного Российского государства. Государственный режим современного Российского государства.

4.3. 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	Деловой протокол	1
6	Зачет	1
	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.

Тема 5. Деловой протокол

Понятие «деловой протокол»; его роль в проведении деловых встреч (переговоров, приемов). Сущность деловой беседы. Виды бесед. Подготовка

беседы. Структура деловой беседы. Методы, используемые на разных этапах деловой беседы. Этикет деловой беседы.

4.4. 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 (УСОПД). 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	Зачет	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 (УСОРД). Формуляр-образец ОРД

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

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, проверка 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.

4.5. 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	Систематизация информации.	1
8	Зачет	1
	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. Сшиватели, 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.

Тема 7. Систематизация информации.

Систематизация и хранение информации в алфавитном, хронологическом порядке, по географическим названиям, по номерам, по темам.

4.6. 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	5
13.	Зачет	1
	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.

4.7. УЧЕБНЫЙ ПРЕДМЕТ «КАДРОВАЯ РАБОТА»

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Тема	Кол-во часов
1	Кадровая политика предприятия.	2
2	Персонал предприятия и его структура.	1
3	Прием, перевод, увольнение. Трудовой договор.	2
4	Трудовая книжка. Формирование и ведение личных дел.	2
5	Отпуск работника. Служебная командировка.	2
6	Документы, определяющие структуру и штат предприятия.	2
7	Персональные данные работника.	2
8	Правовые аспекты кадровой работы.	2
9	Зачет	1
	ИТОГО:	16

Тема 1. Кадровая политика предприятия - 2 часа

Принципы кадровой политики. Ведение кадровой документации. Правила оформления кадровых документов. Хранение кадровых документов. Законодательные основы кадрового делопроизводства. Планирование и организация работы по обеспечению кадрами. Кадровый резерв. Организационная структура системы управления персоналом. Методы управления персоналом. Дисциплина управления. Стили руководства.

Тема 1. Персонал предприятия и его структура. 1 час

Понятия: трудовые ресурсы, человеческие ресурсы, персонал, трудовой коллектив. Категории персонала: рабочие, служащие, руководители.

Классификация персонала по сферам применения труда. Классификация персонала по профессионально-квалификационным признакам.

Тема 2. Прием, перевод, увольнение. Трудовой договор - 2 часа

Прием на работу. Основные правила менеджмента при приеме на работу. Отбор при приеме на работу. Тестирование при отборе персонала. Документы при приеме на работу. Порядок оформления на работу. Перевод на другую работу. Виды переводов. Увольнение сотрудника. Порядок увольнения. Документирование увольнения работника. Документирование процессов движения кадров (прием, перевод, увольнение). Оформление заявлений о приеме, переводе, увольнении. Оформление приказов по личному составу (о приеме, переводе, увольнении). Работа с Трудовым Кодексом РФ.

Деловая игра «Движение кадров» (действующие лица: руководитель, инспектор отдела кадров, инженер по охране труда, работник, председатель профсоюзного комитета)

Понятие трудового договора. Отличие трудового договора от гражданско-правового договора. Стороны трудового договора. Обязательные, дополнительные условия трудового договора. Срочный, бессрочный трудовой договор. Порядок заключения трудового договора.

Оформление трудового договора. Реквизиты трудового договора. Порядок подписания трудового договора.

Тема 3. Трудовая книжка. Формирование и ведение личных дел - 2 часа

История создания трудовой книжки. Документы, регламентирующие работу с трудовыми книжками. Правила ведения трудовой книжки. Оформление трудовой книжки впервые. Титульный лист трудовой книжки. Раздел «Сведения о работе». Раздел «Сведения о награждениях». Дубликат. Вкладыш в трудовую книжку. Выдача трудовой книжки при увольнении. Учет и хранение трудовых книжек.

Порядок оформления трудовой книжки впервые. Заполнение титульного листа трудовой книжки. Заполнение разделов «Сведения о работе», «Сведения о награждениях» на основании приказов о приеме, переводе, увольнении. Исправление ошибок, допущенных при оформлении разделов трудовой книжки. Внесение изменений и дополнений в записи на титульном листе трудовой книжки. Оформление уведомления о необходимости получения трудовой книжки.

Порядок оформления личного дела. Документы личного дела: заявление, приказы по личному составу, документ об образовании, документы о повышении квалификации, автобиография, личный листок по учету кадров, дополнение к личному листку по учету кадров. Внутренняя опись личного дела. Учет личных дел.

Оформление личного дела.

Тема № 4. Отпуск работника. Служебная командировка – 2 часа

Ежегодный основной и дополнительный оплачиваемый отпуска. Отпуск без сохранения заработной платы. Отпуск по беременности и родам. Учебный отпуск. График отпусков. Очередность отпусков. Отзыв работника из отпуска. Замена отпуска компенсацией. Гарантии на время отпуска.

Оформление отпуска работника.

Понятие служебной командировки. Продолжительность командировки. Гарантии для командированных сотрудников. Временная нетрудоспособность во время служебной командировки. Порядок оформления, документирования командировки. Гарантии командированным сотрудникам.

Оформление сметы, служебного задания, приказа о направлении в командировку, командировочного удостоверения, авансового отчета, журнала учета командированных работников, выдачи командировочных удостоверений.

Учет рабочего времени. Составление табеля учета рабочего времени.

Тема 5. Документы, определяющие структуру и штат предприятия - 2 часа

Структура и штатная численность. Структурное подразделение. Отдел. Штатное расписание и штатная расстановка. Дифференциация профессий по квалификации: служащие, рабочие. Единый тарифно-квалификационный справочник. Тарифная система оплаты труда. Введение новой должности. Сокращение должности.

Составление и оформление штатного расписания.

Тема 6. Персональные данные работника - 2 часа

Требования к обработке персональных данных работников. Документы, содержание персональных данных. Ответственность за разглашение персональных данных работника.

Работа с нормативными документами, регламентирующими порядок и особенности работы с персональными данными работников.

Тема 7. Правовые аспекты кадровой работы - 2 часа

Практика кадровых служб. Трудовые споры. Решение конфликтных ситуаций на основе ТК РФ.

4.7. УЧЕБНЫЙ ПРЕДМЕТ «МАШИНОПИСЬ»

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Тема	Кол-во часов
1	Изучение и освоение клавиатуры. Основной (второй) ряд клавиатуры: буквы ф, ы, в, а, п, р, о, л, д, ж, э	4
2	Третий (верхний) ряд клавиатуры: буквы й, ц, у, к, е, н, г, ш, щ, з, х, ь	4
3	Первый (нижний) ряд клавиатуры: буквы я, ч, с, м, и, т, ь, б, ю	4
4	Четвертый ряд клавиатуры: запятая, точка, двоеточие, кавычки, верхний регистр, замок верхнего регистра	4
5	Четвертый ряд клавиатуры: знак черточка (тире, дефис, знак переноса), точка с запятой, вопросительный знак, восклицательный знак, черта дроби, скобки, многоточие	4
6	Четвертый ряд клавиатуры: цифры (однозначные, многозначные, римские), знаки, употребляемые с цифрами, арифметические знаки и действия, химические формулы. Дроби простые и десятичные	4
7	Переход к письму текста, основные правила письма текста. Заголовки и подзаголовки. Титульный лист. Исправление ошибок. Клерное письмо	4
8	Письмо на линованной бумаге. Заполнение трафаретных документов. Приемы выделения отдельных частей текста	2
9	Оформление примечаний, оснований, приложений	4
10	Оформление сносок	4
11	Письмо с рукописного текста. Коррекционные знаки	4
12	Письмо с копиями	4
13	Расчет и оформление таблиц	4
14	Бланки	4
15	Работа над техникой и скоростью письма	1
16	Зачет	1
	ИТОГО:	58

Тема 1. Изучение и освоение клавиатуры. Основной (второй) ряд клавиатуры: буквы ф, ы, в, а, п, р, о, л, д, ж, э

Формирование навыков десятипальцевого слепого метода печати, ритм письма, отработка техники письма, движение пальцев по клавиатуре. Элементарные требования к оформлению машинописной страницы (размер и установка полей, интервалы).

Тема 2. Третий (верхний) ряд клавиатуры: буквы й, ц, у, к, е, н, г, ш, щ, з, х, ь

Отработка техники письма, ритма, движения пальцев по клавиатуре.

Тема 3. Первый (нижний) ряд клавиатуры: буквы я, ч, с, м, и, т, ь, б, ю

Отработка техники письма, ритма, движения пальцев по клавиатуре.

Тема 4. Четвертый ряд клавиатуры: запятая, точка, двоеточие, кавычки, клавиши Shift и CapsLock

Правила написания запятой, точки, двоеточия, кавычек. Назначение верхнего регистра и замка верхнего регистра. Упражнения для закрепления навыков печати знаков препинания. Написание аббревиатуры с помощью верхнего регистра, замка верхнего регистра.

Тема 5. Четвертый ряд клавиатуры: знак черточка (тире, дефис, знак переноса), точка с запятой, вопросительный знак, восклицательный знак, черта дроби, скобки, многоточие

Правила написания знака черточка (тире, дефиса, знака переноса), точки с запятой (клавиша обратного хода каретки), вопросительного знака, восклицательного знака, черты дроби, скобок, многоточия. Упражнения для закрепления написания этих знаков, отработки удара, ритма письма.

Тема 6. Четвертый ряд клавиатуры: цифры (однозначные, многозначные, римские), знаки, употребляемые с цифрами, арифметические знаки и действия, химические формулы. Дроби простые и десятичные

Правила написания цифр, знаков, употребляемых с цифрами (№, %, градус, степень), арифметических и химических формул, простых и десятичных дробей.

Упражнения на закрепление темы, совершенствование техники письма.

Тема 7. Переход к письму текста, основные правила письма текста. Заголовки и подзаголовки. Титульный лист. Исправление ошибок. Клерное письмо

Форматы бумаги, интервалы, поля на лицевой и оборотной стороне листа, нумерация страниц, абзацный отступ.

Правила оформления заголовков и подзаголовков. Упражнения на самостоятельное оформление заголовков и подзаголовков.

Правила оформления титульного листа. Упражнения на самостоятельное оформление различных видов титульного листа. Упражнения для развития скорости письма.

Клерное письмо. Упражнения по написанию текстов латинским шрифтом.

Тема 8. Письмо на линованной бумаге. Заполнение трафаретных документов. Приемы выделения отдельных частей текста

Правила письма на линованной бумаге. Способы выделения отдельных частей текста (вразрядку, прописные буквы, подчеркивание).

Выполнение упражнений по заполнению трафаретных бланков, на выделение отдельных частей текста. Выполнение упражнений для развития скорости письма.

Тема 9. Оформление примечаний, оснований, приложений

Требования к оформлению текстов с примечаниями, приложениями, основаниями. Самостоятельное выполнение упражнений с приложениями, примечаниями, основаниями.

Тема 10. Оформление сносок

Оформление сносок в тексте. Самостоятельная печать текстов со сносками.

Тема 11. Письмо с рукописного текста. Корректирующие знаки

Письмо рукописных текстов. Значение и использование корректирующих знаков. Самостоятельное печатание текстов после корректирующей правки.

Тема 12. Письмо с копиями

Работа с копировальной бумагой, подготовка закладки, раскладка по экземплярам. Упражнения для закрепления темы и развития скорости письма.

Тема 13. Расчет и оформление таблиц

Устройство табулятора. Реквизиты таблицы (заголовки, нумерационная строка, головка, боковик, графы). Способы графления таблиц. Способы расчета таблиц. Практическое выполнение цифровых таблиц, словесно-цифровых таблиц, таблиц с примечаниями и сносками.

Тема 14. Бланки

Виды бланков: общий бланк, бланк письма, бланк конкретного вида документа, бланк должностного лица. Угловое и продольное расположение реквизитов бланков. Упражнения по выполнению этих бланков. Упражнения для развития скорости письма.

Тема 15. Работа над техникой и скоростью письма

Выполнение тренировочных упражнений. Отработка техники письма.

4.8. УЧЕБНЫЙ ПРЕДМЕТ «КОМПЬЮТЕРНАЯ ОБРАБОТКА ДОКУМЕНТОВ»

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Тема	Кол-во часов
1.	Вводное занятие	4
2.	Работа с обучающими программами	4
3.	Работа со справочной системой Windows	16
4.	Отработка упражнений по созданию документов с помощью текстового процессора Word	16
5.	Обработка информации с помощью табличного процессора Excel	17
6.	Зачет	1
	ИТОГО:	58

Тема 1. Вводное занятие

Инструктаж по безопасности труда, электро- и пожарной безопасности. Правила работы на ПК. Организация и оборудование рабочего места. Назначение пиктограмм. Установка параметров страницы, интервалов, шрифта. Нумерация страниц.

Ознакомление с режимом работы, формами организации труда и правилами внутреннего трудового распорядка в учебном классе, программой и порядком проведения практического обучения.

Требования безопасности труда в учебном классе и на рабочих местах. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма.

Основные правила электробезопасности. Первая помощь при поражении электрическим током.

Требования техники безопасности при работе с ПК. Основные вредные факторы, возникающие при работе с ПК.

Тема 2. Работа с обучающими программами

Работа с тренажерами клавиатуры, с обучающими программами.

Тема 3. Работа со справочной системой Windows

Работа со справочной системой Windows. Выполнение операций с окнами. Просмотр дисков и папок с помощью программы «Мой компьютер». Выполнение операций с файлами и папками.

Тема 4. Отработка упражнений по созданию документов с помощью текстового процессора Word

Освоение навыков по вводу и редактированию текста, форматированию и просмотру документов в различных режимах; по оформлению страниц; по оформлению документов; работа с таблицами.

Программы для автоматизации делопроизводства - MicrosoftOffice; версии. Состав пакета программ.

Тема 5. Обработка информации с помощью табличного процессора Excel

Отработка упражнений: по вводу данных в ячейки электронной таблицы; по созданию рабочего листа; по редактированию рабочего листа; по изучению основных приемов форматирования; по изменению внешнего вида таблицы; по выполнению вычислений; по созданию и копированию формул; по созданию и редактированию диаграмм.

Освоение программ для автоматизации делопроизводства MicrosoftOffice.

4.9. УЧЕБНЫЙ ПРЕДМЕТ «ПРАКТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ»

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Тема	Кол-во часов
1	Техника безопасности на предприятии	2
2	Знакомство со структурой предприятия	4
3	Работа на ПК	60
4	Подготовка документов к передаче в архив	18
5	Работа с корреспонденцией	18
6	Работа с организационно-техническим обеспечением офиса	12
7	Отчет о производственной практике	6
	ИТОГО:	120

Тема 1. Техника безопасности на предприятии

Вводный инструктаж на рабочем месте.

Тема 2. Знакомство со структурой предприятия

Знакомство со структурой предприятия, Уставом предприятия, должностными обязанностями аппарата управления.

Тема 3.

Оформление служебных документов: служебных писем, актов, справок, приказов.

Тема 4. Подготовка документов к передаче в архив

Формирование дел к передаче в архив. Составление описи дела. Оформление обложки дела.

Тема 5. Работа с корреспонденцией

Получение корреспонденции на почте. Регистрация входящей, исходящей и внутренней корреспонденции.

Тема 6. Работа с организационно-техническим обеспечением офиса

Размножение и сканирование документов.

Тема 7. Отчет о производственной практике

Составление и оформление отчета в форме мультимедийной презентации по заданному плану.

**Перечень рабочих образовательных программ профессиональной подготовки
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Новоаганская очно-заочная школа» на 2024-2025 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 "Делопроизводитель"	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

Директор

Т.В. Перец