

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Хакасия
«Хакасский колледж профессиональных технологий, экономики и сервиса»
(ГБПОУ РХ ХКПТЭС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СД. 04. Технология приготовления полуфабрикатов, простых не сложных блюд и
хлебобулочных изделий.
профессия 13249 Кухонный рабочий

РАССМОТРЕНА

ПЦК 43.01.09

Пр. № 9 от «28» 05 2023г.

Председатель  А.С. Булгакова

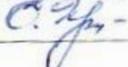
СОСТАВЛЕНА

в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019

Выпуск № 51 ЕТКС профессии 13249

Кухонный рабочий

Заместитель директора по УР

 Е.В. Криницына

А.С. Булгакова, Е.Е. Стремнова

СД. 04. Технология приготовления полуфабрикатов, простых не сложных блюд и хлебобулочных изделия: Рабочая программа учебной дисциплины по профессии 13249 Кухонный рабочий. - Абакан: ГБПОУ РХ ХКПТЭС, 2023.

УТВЕРЖДЕНА:

Методическим советом

Пр. № 6 от «26» 06 2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СД. 04. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины СД. 04. Технология приготовления полуфабрикатов, простых не сложных блюд и хлебобулочных изделия общепрофессионального цикла является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий.

Составлена и используется в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2017 Выпуск №69 ЕТКС профессии 13249 Кухонный рабочий в части освоения знаний, умений для выполнения простых работ при обработке и мытье посуды и оборудования с присвоением квалификации – 13249 Кухонный рабочий II разряда.

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд, основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

посуда и инвентарь;

процессы и операции приготовления продукции питания.

2.2. Виды профессиональной деятельности:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

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

Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых.

Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

Готовить и оформлять простые блюда из яиц.

Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

3. Приготовление супов и соусов.

Готовить бульоны и отвары.

Готовить простые супы.

Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

Готовить простые холодные и горячие соусы.

- 4. Приготовление блюд из рыбы.**

Производить обработку рыбы с костным скелетом.
Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
- 6. Приготовление холодных блюд и закусок.**

Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
Готовить и оформлять салаты.
Готовить и оформлять простые холодные закуски.
Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- 7. Приготовление сладких блюд и напитков.**

Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
Готовить простые горячие напитки.
Готовить и оформлять простые холодные напитки.
- 8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Программа адаптирована для профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в соответствии со статьей 79 п.8 Федерального закона от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Программа включена в профессиональный учебный цикл учебного плана группы 13249 Кухонный рабочий.

1.3. Цели и задачи дисциплины

В процессе изучения СД. 04. Технология приготовления полуфабрикатов, простых не сложных блюд и хлебобулочных изделий, обучающиеся получают представление о первичной обработке сырья, изготовление полуфабрикатов и приготовление простых не сложных блюд и хлебобулочных изделий на предприятии общественного питания.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями слушатель в ходе освоения дисциплины должен:

иметь практический опыт:

- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовление простых не сложных блюд и хлебобулочных изделия
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; готовых блюд и хлебобулочных изделия;
- доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цеха.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке
- подготавливать простые не сложные блюда и хлебобулочные изделия;
- доставлять полуфабрикаты и сырье в производственные цехи
- правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;
- осуществлять упаковку, маркировку, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения.

знать:

- правила механической кулинарной обработки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, птицы;
- правила для несложных овощных, рыбных, мясных полуфабрикатов и птицы.
- правила для несложной нарезки овощей и грибов.
- технологию приготовления простых не сложных блюд и хлебобулочных изделия;
- доставку готовой продукции к раздаче или в экспедицию.
- установку подносов на транспортер при комплектации обедов.
- установку на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками.
- сбор пищевых отходов.

Учитывая образовательные и коррекционно-развивающие задачи коррекционной обучающей деятельности, программа и методика преподавания специальной дисциплины предусматривают повторяемость материала (в разных формах и объеме). Ряд тем постепенно усложняется и расширяется, что способствует более прочному усвоению элементарных профессиональных знаний и умений.

Для достижения целей и реализации задач учебной дисциплины СД. 04. Технология приготовления полуфабрикатов, простых не сложных блюд и хлебобулочных изделия используются следующие методы: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, частично поисковый, практической работы, коммуникативный, информационно-коммуникационный, методы контроля, самоконтроля и взаимоконтроля.

Для достижения оптимальных результатов освоения учебной дисциплины СД. 04. Технология приготовления полуфабрикатов, простых не сложных блюд и хлебобулочных изделия обучение проводится по трехуровневой программе с учетом психофизических особенностей обучаемых, с учетом зоны ближайшего развития по Л. С. Выготскому(ЗБР).

По уровню обучаемости группа условно разделена на 3 подгруппы (классификация Воронковой В.В). Деление обучающихся на 3 подгруппы произведено с учетом возможностей усвоения ими учебного материала.

К **первой группе** относятся обучающиеся, которые наиболее успешно овладевают программным материалом в процессе фронтального обучения. Большинство заданий ими выполняется самостоятельно, при выполнении заданий, требующих переноса знаний в новые условия, в основном, правильно используют имеющийся опыт, объяснения даются относительно обобщенно, на доступном их возможностям уровне. При выполнении сравнительно сложных видов работ им нужна активизирующая помощь преподавателя.

Во **вторую группу** входят обучающиеся, также достаточно успешно обучающиеся в группе. Однако, в ходе обучения эти дети испытывают несколько большие трудности, чем контингент первой группы. Они, в основном, понимают фронтальное объяснение преподавателя, неплохо запоминают изучаемый материал, но без помощи учителя обобщения и выводы делать не могут. Перенос знаний в новые условия их не затрудняет, но при этом у обучающихся снижают темп работы, допускают ошибки, которые могут быть исправлены с незначительной помощью педагога.

К **третьей** группе относятся обучающиеся, которые с трудом усваивают программный материал, нуждаясь в разнообразной помощи со стороны преподавателя. Им трудно определить главное в изучаемом, отделить его от второстепенного, установить логическую связь частей. Они, далеко не полностью понимая фронтальное объяснение, нуждаются в дополнительных конкретных разъяснениях. Их отличает низкая самостоятельность. Темп усвоения материала у этих обучающихся значительно ниже, чем у детей, отнесенных ко второй группе. Они нуждаются в постоянной коррекции своих действий преподавателем. Затем однотипные упражнения они выполняют сами, пока не встретятся с новым видом работы.

Исходя из этого, обучение предусматривает дифференциацию учебных требований к разным категориям обучающихся по их обучаемости согласно классификации В.В.Воронковой.

1 группа	
Знать	Уметь
<ul style="list-style-type: none"> – доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию. – установка подносов на транспортер при комплектации обедов. – установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками. - сбор пищевых отходов. 	<ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; – владеть техникой работы с ножом при нарезке – доставлять полуфабрикаты и сырье в производственные цехи – правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве; – осуществлять упаковку, маркировку, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения.
2 группа	
Знать	Уметь

<ul style="list-style-type: none"> – правила механической кулинарной обработки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, птицы; – правила для несложных овощных, рыбных, мясных полуфабрикатов и птицы. – правила для несложной нарезки овощей и грибов. – технологию приготовления простых не сложных блюд и хлебобулочных изделия 	<ul style="list-style-type: none"> – подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; – распознавать недоброкачественные продукты; – приготавливать простые не сложные блюда и хлебобулочные изделия
---	---

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины СД. 04. Технология приготовления полуфабрикатов, простых не сложных блюд и хлебобулочных изделий;

всего - 408 часов, в том числе:
теоретических занятий - 104 часа,
практических занятий – 304 часа.

1.6 Формы текущего и итогового контроля

Текущий и итоговый контроль знаний для обучающихся проводится в виде выполнения тестовых заданий. Тестовое задание составлено для обучающихся двух групп (по В.В.Воронковой), разработано в двух вариантах.

Вопросы для обучающихся 1 группы содержат задания на выбор правильного ответа установления соответствия. Вопросы тестового задания для обучающихся второй группы содержат задания на выбор правильного ответа. Предоставление обучающимся индивидуальных заданий дает возможность самостоятельно выполнять предлагаемые задания в индивидуальном темпе, и обеспечивают сознательное усвоение материала, направленное на успешное овладение профессией.

1.7. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебной дисциплины

Личностные результаты:

- формирование личностных качеств: аккуратность, терпение, наблюдательность, усидчивость;
- формирование знаний и умения применять их на занятиях учебной и производственной практики и будущей трудовой деятельности;
- развитие аналитико - синтетической деятельности, сравнения, обобщения;
- развитие всех познавательных процессов (память, мышление, внимание, речь).

Метапредметные результаты:

- в результате выполнения под руководством преподавателя коллективных и групповых работ, закладываются основы таких социально ценных личностных и нравственных качеств, как трудолюбие, организованность, добросовестное и ответственное отношение к делу, инициативность, любознательность, потребность помогать другим, уважение к чужому труду и результатам труда;
- владение начальными формами познавательных универсальных учебных действий исследовательскими и логическими: наблюдения, сравнения, анализа, классификации, обобщения;
- получение первоначального опыта организации самостоятельной практической деятельности на основе сформированных универсальных первичных практических

умений: целеполагания и планирования предстоящего практического действия, прогнозирования, отбора оптимальных способов деятельности, осуществления контроля и коррекции результатов действий.

Предметные результаты:

- умение классифицировать посуду, инвентарь, оборудование, моющие средства определять их функции;
- сформированность познавательных интересов и мотивов, направленных на готовность к самостоятельной трудовой деятельности; интеллектуальных умений (доказывать, сравнивать, делать выводы); овладение и понимание профессиональной терминологии.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СД. 04. ТЕХНОЛОГИЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ПРОСТЫХ НЕ СЛОЖНЫХ БЛЮД И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Результатом освоения рабочей программы специальной дисциплины СД. 04. Технологию приготовления полуфабрикатов, простых не сложных блюд и хлебобулочных изделий, является овладение обучающимися теоретическими знаниями и выполнение работ:

- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья.
- осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы.
- изготавливать полуфабрикаты, несложные блюда и изделия из теста.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

СД. 04. Технологию приготовления полуфабрикатов, простых не сложных блюд и хлебобулочных изделий

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	408
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	408
в том числе:	
теоретические занятия	104
практические, лабораторные занятия	304
Самостоятельная работа слушателя (всего)	-
<i>Промежуточная аттестация в форме:</i>	<i>дизачет</i>

3.2 Содержание обучения по адаптированной учебной дисциплине

СД. 04. Технология приготовления полуфабрикатов, простых не сложных блюд и хлебобулочных изделий.

Наименование разделов по учебной дисциплине	Содержание учебного материала, практические занятия		Объем часов
1	2		3
			408
СД. 04. Технология изготовления полуфабрикатов			
Тема 1 Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов.	Содержание учебного материала		2
	1	Нарезка овощей	
	2	Способы хранения, требование к качеству обработанных овощей и грибов	
	Лабораторная работа		6
	ЛР 1	Обработка и нарезка клубнеплодов	
ЛР 2	Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно- шпинатных овощей		
Тема 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание учебного материала		2
	1	Ассортимент полуфабрикатов из рыбы	
	2	Приготовление полуфабрикатов из рыбы	
	3	Приготовление рыбной котлетной массы	
	4	Приготовление рыбной кнельной массы. Способы и сроки хранения , требование к качеству рыбных пФ.	
	Лабораторная работа		18
	ЛР 3	Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов	
	ЛР 4	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	
ЛР 5	Приготовление полуфабрикатов из рыбной кнельной массы		
Тема 3.. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.	Содержание учебного материала		4
	1	Ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса	
	2	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов	
	3	Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов	
	4	Технологический процесс приготовления мясной рубленой и котлетной массы с хлебом и без	
	5	Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов. Способы и сроки хранения, требование к качеству мясных пФ, субпродуктов.	
	Лабораторная работа		18
	ЛР 6	Приготовление порционных полуфабрикатов из крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов	
	ЛР 7	Приготовление порционных полуфабрикатов из рубленой массы	

	ЛР 8	Приготовление порционных полуфабрикатов из котлетной мясной массы	
Тема 4. Приготовление полуфабрикатов из птицы	Содержание учебного материала		4
	1	Ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из птицы	
	2	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов, котлетной массы из птицы	
	3	Способы и сроки хранения, требование к качеству птицы	
	Лабораторная работа		18
	ЛР 9	Приготовление полуфабрикатов из птицы.	
	ЛР 10	Приготовление порционных полуфабрикатов из филе птицы	
	ЛР 11	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы птицы.	
Тема 5. Приготовление, бульонов, отваров, несложных заправочных, молочных, холодных супов.	Содержание учебного материала		4
	1	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров.	
	2	Классификация, ассортимент заправочных, молочных, холодных супов. Приготовление, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Молочных и холодных супов.	
	Лабораторная работа		8
	ЛР 12.	Приготовление, оформление и отпуск заправочных, молочных, холодных супов разнообразного ассортимента.	
Тема 6. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке.	Содержание учебного материала		4
	1	Соус красный основной и его производные.	
	2	Соус белый основной и его производные.	
	Лабораторная работа		8
	ЛР 13.	Приготовление соусов на муке. Красный и белый основной.	
Тема 7. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	Содержание учебного материала		4
	1	Приготовление блюд и гарниров из отварных, тушеных, запеченных овощей и грибов. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Лабораторная работа		8
	ЛР 14.	Приготовление блюд и гарниров из отварных, тушеных, запеченных овощей и грибов	
Тема 8. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий.	Содержание учебного материала		4
	1	Каша. Приготовление изделий из каш. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий	
	Лабораторное занятие		8
	ЛР 15.	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	

Тема 9. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы.	Содержание учебного материала		4
	1	Приготовление блюд из рыбы. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом.	
	Лабораторная работа		12
	ЛР 16.	Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	
	ЛР 17.	Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	
Тема 10. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов, из домашней птицы	Содержание учебного материала		4
	1	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных).	
	2	Приготовление блюд из домашней птицы. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом.	
	Лабораторная работа		18
	ЛР 18	Приготовление горячих блюд из мяса в отварном, припущенном и жареном виде	
	ЛР 19	Приготовление горячих блюд из мяса в тушеном и запеченном виде	
	ЛР 20	Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика	
Тема 11. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц. подготовка к реализации сладких блюд и напитков.	Содержание учебного материала		4
	1	Горячие блюда из яиц. Приготовление горячих блюд из яиц: сырников, запеканок, омлетов.	
	2	Классификация и ассортимент сладких блюд и напитков. Приготовление горячих напитков: чай сладкий, чай с лимоном, чай с молоком, какао. Приготовление холодных напитков : киселя, компота из сухофруктов.	
	Лабораторная работа		12
	ЛР 21	Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц	
	ЛР 22	Этапы приготовления сладких и холодных напитков.	
Тема 12. Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала		34
	1	Ассортимент и пищевая ценность хлебобулочных изделий. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования (<i>заполнение таблицы</i>). ПЗ: Заполнение таблицы: «Посуда, производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных изделий». Характеристика основных продуктов применяемых в приготовлении хлебобулочных изделий (<i>заполнение таблицы</i>).. Характеристика основных продуктов применяемых в приготовлении хлебобулочных изделий (<i>заполнение таблицы</i>).	4
	2	Заполнение таблицы: «Оценка качества основных продуктов ингредиентов»	4

	3	Заполнение таблицы: «Оценка качества дополнительных ингредиентов»	4
	4	Виды фаршей и начинок. Технология приготовления фаршей и начинок. Составление технологической схемы: «Использование различных технологий приготовления»: фаршей и начинок.	2
	5	Технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом. Составление технологической схемы: «Использование различных технологий приготовления и оформления хлебобулочных изделий»: дрожжевого теста безопасным способом.	4
	6	Технология приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого теста безопасным способом: калач «Сибирский», плетенка с маком. Составление технологической схемы: «Использование различных технологий приготовления и оформления хлебобулочных изделий»: калач «Сибирский».	4
	7	Технология приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого теста безопасным способом: булочка молочная, шаньга «Сибирская». Составление технологической схемы: «Использование различных технологий приготовления и оформления хлебобулочных изделий»: шаньга «Сибирская».	4
	8	Технология приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого теста безопасным способом: ватрушка с творогом, пирожки печеные. Составление технологической схемы: «Использование различных технологий приготовления и оформления хлебобулочных изделий»: пирожки печеные.	4
	9	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста жареных в жире: пончики «Московские», пирожки жареные. Составление технологической схемы: «Использование различных технологий приготовления и оформления хлебобулочных изделий»: пончиков московских.	4
	Лабораторная работа		40
	ЛР 23	Приготовление дрожжевого теста, замешенного безопасным способом: определение органолептическим способом качества основных и дополнительных продуктов; их соответствие технологическим требованиям; подбор производственного инвентаря и оборудования; выполнение технологических операций приготовления и оформления; определение качества готового теста	8
	ЛР 24	Приготовление булочки молочной: определение органолептическим способом качества основных и дополнительных продуктов; их соответствие технологическим требованиям; подбор производственного инвентаря и оборудования; выполнение технологических операций приготовления и оформления; определение качества готового изделия.	8
	ЛР 25	Приготовление калача Сибирского: определение органолептическим способом качества основных и дополнительных продуктов; их соответствие технологическим требованиям; подбор производственного инвентаря и оборудования; выполнение технологических операций приготовления и оформления; определение качества готового изделия	8
	ЛР 26	Приготовление шаньги «Сибирской»: определение органолептическим способом качества основных и дополнительных продуктов; их соответствие технологическим требованиям; подбор производственного инвентаря и оборудования; выполнение технологических операций приготовления и оформления; определение качества готового изделия	8
	ЛР 27	Приготовление пирожков печеных: определение органолептическим способом качества основных и дополнительных продуктов; их соответствие технологическим требованиям; подбор производственного	8

		инвентаря и оборудования; выполнение технологических операций приготовления и оформления; определение качества готового изделия	
	Содержание учебного материала		8
	10	Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом. Составление технологической схемы: «Использование различных технологий приготовления и оформления хлебобулочных изделий»: дрожжевого теста опарным способом	4
	11	Технология приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого теста опарным способом: плюшка «Московская». Составление технологической схемы: «Использование различных технологий приготовления и оформления хлебобулочных изделий»: плюшка «Московская». Технология приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого теста опарным способом: рожки обсыпные. Составление технологической схемы: «Использование различных технологий приготовления и оформления хлебобулочных изделий»: рожки обсыпные	4
	Лабораторная работа		16
	ЛР 28	Приготовление лепешки с сыром: определение органолептическим способом качества основных и дополнительных продуктов; их соответствие технологическим требованиям; подбор производственного инвентаря и оборудования; выполнение технологических операций приготовления и оформления; определение качества готового изделия	8
	ЛР 39	Приготовление пиццы: определение органолептическим способом качества основных и дополнительных продуктов; их соответствие технологическим требованиям; подбор производственного инвентаря и оборудования; выполнение технологических операций приготовления и оформления; определение качества готового изделия	8
Тема 13 Организация технологического процесса приготовления основных мучных кондитерских изделий.	Содержание учебного материала		10
	1	Характеристика основных продуктов применяемых в приготовлении основных мучных изделий (<i>Заполнение таблицы</i>). Характеристика дополнительных ингредиентов применяемых в приготовлении основных мучных изделий (<i>Заполнение таблицы</i>).	2
	2	Технология приготовления сдобного пресного теста. Составление технологической схемы: «Использование различных технологий приготовления и оформления мучных изделий»: сдобного пресного теста.	4
		Технология приготовления изделий из сдобного пресного теста: рогалик, калач сметанный. Составление технологической схемы: «Использование различных технологий приготовления и оформления мучных изделий»: рогалик.	4
	3	Технология приготовления песочного теста. Составление технологической схемы: «Использование различных технологий приготовления и оформления мучных изделий»: песочного теста. Технология приготовления песочного теста. Составление схемы: «Использование различных технологий приготовления и оформления мучных изделий»: песочного теста.	
	Лабораторная работа		32

	ЛР 40	Приготовление пирожков печеных с джемом из сдобного пресного теста: определение органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; их соответствия технологическим требованиям; подбор производственного инвентаря и оборудования; выполнение технологических операций приготовления и оформления; определение качества готового изделия	8
	ЛР 41	Приготовление рогаликов из сдобного пресного теста: определение органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; их соответствия технологическим требованиям; подбор производственного инвентаря и оборудования; выполнение технологических операций приготовления и оформления; определение качества готового изделия	8
	ЛР 42	Приготовление песочного теста и изделий из него: печенье песочное: определение органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; их соответствия технологическим требованиям; подбор производственного инвентаря и оборудования; выполнение технологических операций приготовления и оформления; определение качества готового изделия.	8
	ЛР 43 44	Приготовление песочного теста и изделий из него: печенье ореховое., печенье творожное определение органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; их соответствия технологическим требованиям; подбор производственного инвентаря и оборудования; выполнение технологических операций приготовления и оформления; определение качества готового изделия	8
	Содержание учебного материала		4
	4	Технология приготовления изделий Технология приготовления изделий из песочного теста: кекс «Столичный», «Атинка». Составление технологической схемы: «Использование различных технологий приготовления и оформления мучных изделий»: кекс «Столичный» из песочного теста: « Гномик», «Корзинка с кремом».	
	Лабораторная работа		26
	ЛР 45	Приготовление песочного теста и изделий из него: кекс «Столичный»: определение органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; их соответствия технологическим требованиям; подбор производственного инвентаря и оборудования; выполнение технологических операций приготовления и оформления; определение качества готового изделия	8
	ЛР 46 47	Приготовление песочного теста и изделий из него: пирог «Атинка», «Гном», « Корзинка с кремом»: определение органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; их соответствия технологическим требованиям; подбор производственного инвентаря и оборудования; выполнение технологических операций приготовления и оформления; определение качества готового изделия	18
	Содержание учебного материала		4
	5	Технология приготовления изделий из пряничного теста (заварной способ): коврижка медовая. Составление технологической схемы: «Использование различных технологий приготовления и оформления мучных изделий»: коврижка медовая. Технология приготовления блинчатого теста.Составление технологической схемы: «Использование различных технологий приготовления и оформления мучных изделий»: блинчатого теста. Технология приготовления изделий из блинчатого теста: блинчики, блинчики фаршированные. Составление технологической схемы: «Использование различных технологий приготовления и оформления мучных изделий»: блинчики.	2

	6	Технология приготовления заварного теста. Составление технологической схемы: «Использование различных технологий приготовления и оформления мучных изделий»: заварного теста Технология приготовления заварного теста. Составление технологической схемы: «Использование различных технологий приготовления и оформления мучных изделий»: заварного теста..	2
	Лабораторная работа		40
	ЛР 48-49-50-51	Приготовление блинчиков, блинчиков фаршированных определение органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; их соответствия технологическим требованиям; подбор производственного инвентаря и оборудования; выполнение технологических операций приготовления и оформления; определение качества готового изделия.	32
	ЛР 52	Приготовление заварного теста и изделий из него: «Профитролей»: определение органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; их соответствия технологическим требованиям; подбор производственного инвентаря и оборудования технологических операций приготовления и оформления; определение качества готового изделия Технология приготовления изделий из пресного теста: «Чалбах-хакасская лепешка, (Чебурек)	8
	Содержание учебного материала		2
	7	Технология приготовления бисквитного П\Ф; пирожных нарезных Составление технологической схемы: «Использование различных технологий приготовления и оформления кондитерских изделий»: бисквитные пирожные нарезные со сливочным кремом.	22
	Лабораторная работа		8
	ЛР 53	Приготовление мучных изделий: «Чалбах-хакасская лепешка, (Чебурек) :определениеорганолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; их соответствия технологическим требованиям;подбор производственного инвентаря и оборудования; выполнение технологических операций приготовления и оформления; определение качества готового изделия	8
ТЕМА 14 Организация технологического процесса Приготовление напитков	Содержание учебного материала		2
	1	Технологический процесс приготовления горячих напитков: чай с сахаром, чай с лимоном, чай хакасский, кофе с молоком. Последовательность выполнения операций при приготовлении холодных напитков: кисель из концентрата, компот из сухофруктов.	2
	Лабораторная работа		8
	ЛР54	Приготовление мучных изделий: «Чалбах-хакасская лепешка, (Чебурек) :определение органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; их соответствия технологическим требованиям;подбор производственного инвентаря и оборудования; выполнение технологических операций приготовления и оформления; определение качества готового изделия Приготовление бисквитных пирожных нарезных со сливочным кремом: определение органолептическим способом качества основных и дополнительных продуктов; их соответствие технологическим требованиям; подбор производственного инвентаря и оборудования; выполнение технологических операций приготовления и оформления; определение качества готового изделия Приготовление сладких напитков	8
Итого			408
Экзамен			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы модуля имеется лаборатория «Учебная кухня».

Технические средства обучения: компьютер, проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест:

- Производственные столы
- Весы настольные электронные
- Пароконвектомат
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая (с индукционным нагревом)
- Фритюрница
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Тестомес
- Планетарный миксер
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
- Мясорубка
- Слайсер
- Овощерезка

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / Н.А. Анфимова.— 10-е изд., стер.— Академия, 2015.
2. Харченко, Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Харченко Н.Э.— 9-е изд., стер.— Академия, 2016.
3. Чуканова, Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: рабочая тетрадь: в 4-х ч. Ч.4: учебное пособие для учреждений СПО/ Н.В. Чуканова. М.: Академия, 2016.

Дополнительная литература:

1. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для нач. проф. образования/ Харченко Н. Э., Чеснокова Л.Г. – 6-е изд., стер. — Академия, 2013.
2. Дубровская, Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для НПО/ Н.И. Дубровская. 3-е изд., стер. М.: Академия, 2013. 240 с.

Интернет-ресурсы:

1. 1.Методическое пособие для санитарно-гигиенического обучения должностных лиц и работников предприятий общественного питания <http://www.pitportal.ru/ses/10993.html>
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Проведение занятий осуществляется в учебном кабинете специальных дисциплин, мастерских по профессии Кухонный рабочий.

Освоению данной учебной дисциплины способствует изучение учебных дисциплин:

ОП. 02 Охрана труда;

ОП. 03 Товароведение пищевых продуктов

ОП. 04 Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места.

ОП. 07 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

СД.02. Технология первичной обработки сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов).

СД.03. Первичная обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по учебной дисциплине: педагоги первой квалификационной категории.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера производственного обучения первой квалификационной категории и прошедшие профессиональную переподготовку в ГАОУ РХДПО Хакасский институт развития образования и повышения квалификации по программе «Организация и содержание обучения детей с ограниченными возможностями здоровья», в объеме 508 часов.

4.5. Специальные условия:

- наполняемость группы не более 15 человек;
- здоровье сберегающие технологии;
- возможность отдыха во время занятий;
- многократное повторение материала;
- индивидуальный подход;
- рефлексия;
- организация личного пространства;
- разнообразные формы предоставления заданий и ответов (устный, письменный на бумаге, письменный на ПК);
- увеличение времени для освоения учебного материала;
- опережающие задания при изучении сложных тем;
- выработка умение правильно составить ответ на поставленные вопросы;
- частое повторение с использованием технологических карт;
- доступность содержания;
- пауза и ритмика;
- специальные задания;
- наглядный материал на всех этапах урока;
- личный показ приемов при формировании ПК и ОК с речевым сопровождением;
- включение в разноуровневую посильную групповую работу;
- решение проектированных жизненных и профессиональных ситуаций;
- технология формирования личностных смыслов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лекционных занятий, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<ul style="list-style-type: none"> – правила механической кулинарной обработки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, птицы; – правила для несложных овощных, рыбных, мясных полуфабрикатов и птицы. - правила для несложной нарезки овощей и грибов 	<ul style="list-style-type: none"> – подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; – распознавать недоброкачественные продукты; 	<i>Письменный экзамен</i>
		<i>Экспертная оценка на практическом экзамене</i>
<ul style="list-style-type: none"> – доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию. – установка подносов на транспортер при комплектации обедов. – установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками. - сбор пищевых отходов. 	<ul style="list-style-type: none"> –выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; –владеть техникой работы с ножом при нарезке –доставлять полуфабрикаты и сырье в производственные цехи –правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве; –осуществлять упаковку, маркировку, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения. 	<i>Письменный экзамен</i>
		<i>Экспертная оценка на практическом экзамене</i>

Характеристики учащихся коррекционной школы VIII вида

	Легкая умственная отсталость F-70	Умеренная умственная отсталость F-71	Тяжелая умственная отсталость F-72
1. Физическое развитие	Общее физическое развитие, масса тела, рост могут иметь незначительные отклонения от возрастной нормы	Отклонения в физическом развитии могут быть более выражены	
2. Двигательная сфера	Прослеживается неловкость крупных движений, недостаточная координированность и ловкость при выполнении тех или иных действий (в статическом положении, при выполнении динамических и силовых проб, при совместных действиях обеих рук, ног и т.д.). Недостаточно сформированы тонкие движения пальцев рук. Отмечаются недостатки произвольных движений	Недостаточная четкость основных движений. Неловкая походка. Слабая регуляция мышечных усилий. Трудности зрительно-двигательной координации. Трудности самостоятельного выполнения двигательных упражнений. Недоразвитие дифференцированных движений пальцев рук. Недостатки произвольных движений более выражены	Походка детей неустойчива, движения хаотичны, плохо координированы, слабо регулируются мышечные усилия. Грубые нарушения зрительно-двигательной координации. Невозможность выполнения двигательных упражнений даже по подражанию взрослому. Грубое недоразвитие дифференцированных движений пальцев рук. Недостатки произвольных движений носят выраженный стойкий характер
3. Бытовые навыки	Владеют элементарными навыками самообслуживания и выполняют несложные бытовые действия. Способны контролировать свои физиологические потребности, соблюдать гигиену (принимать пищу, пережевывать и не проливая, пользоваться носовым платком, туалетной бумагой, чистить зубы и т.д.), а также одеваться, сложить одежду. В случаях затруднения используют помощь	Трудности самостоятельного выполнения действий по самообслуживанию и овладения различными бытовыми навыками. При выполнении гигиенических процедур, при одевании, приеме пищи испытывают трудности в установлении правильной последовательности действий. Нуждаются в постоянной стимуляции и совместных действиях с взрослым	При обслуживании себя полная зависимость от других. Затруднен самоконтроль физиологических потребностей. Не выполняют самостоятельно действий по личной гигиене. При обслуживании себя зависят от взрослого

<p>4. Социальный опыт</p>	<p>Испытывают трудности при самостоятельной ориентировке в окружающем: - знание дороги в школу, местонахождение класса, туалета, столовой и т.д.; - различение средств передвижения, соблюдение правил перехода улицы с учетом сигнала светофора; - использование предметов одежды, бытовых предметов и др. учетом сезона; ситуаций (дома, в школе, театре и др.), Трудности в установлении временных отношений (времена года, дни недели, части суток), определении времени по часам, последовательности событий. Ограничены знания о себе, семье, ближайшем окружении</p>	<p>Низкий уровень ориентировки в окружающем, даже при сопровождающей помощи взрослого</p>	<p>Не ориентируются в окружающем. Помощь взрослого неэффективна. Частичное знание предметов обихода</p>
<p>5. Способность к общению</p>	<p>Способны самостоятельно устанавливать взаимоотношения с взрослыми и детьми на вербальном уровне. Могут длительное время поддерживать контакт со взрослыми, проявляя интерес к взаимодействию. У некоторых детей возникают трудности при налаживании контакта, у других проявляется в ходе общения недостаточно адекватное реагирование, несоблюдение дистанции, не критичность. Проявляется потребность в одобрении со стороны окружающих</p>	<p>Первичный контакт бывает затруднен из-за ограниченного понимания обращенной речи. Требуется мимическое и жестовое подкрепление. Установление контакта возможно, но ненадолго. Для его поддержания требуется положительная стимуляция (доброжелательная улыбка, знаки одобрения, поглаживание и т.п.). Некоторые дети привлекают внимание к своим нуждам (еда, туалет, боль и др.). Имитируют действия других в ходе взаимодействия. Интерес вызывает не сама деятельность, а отдельные признаки предметов (звучание, цвет). Интерес нестойкий</p>	<p>Контакт крайне затруднен из-за непонимания обращенной речи. Необходимо многократное жестовое и мимическое повторение. Самостоятельно контакт не иницируют. Иногда проявляют негативизм. Характерно пассивное подчинение. Положительно реагируют на ласку, поощрение в форме вкусных съестных вещей, игрушек и т.п.</p>

<p>6. Способность к деятельности</p>	<p>Проявляют интерес к предлагаемой деятельности, но он носит неустойчивый характер. Легче понимают инструкцию невербального характера. Способны действовать по образцу, пошаговой инструкции. Возможны простейшие самостоятельные действия. В процессе деятельности требуется организующая и направляющая помощь. Самоконтроль при выполнении задания отсутствует. Волевые усилия недостаточно сформированы. Эмоционально реагируют на оценку их деятельности</p>	<p>Интерес к деятельности взрослого слабо выражен и неустойчив. Требуется многократное повторение инструкции с показом того, что следует сделать. В процессе работы предлагаемая программа действий не удерживается Способны к подражанию и совместным действиям с взрослым.. Наступает быстрое пресыщение деятельностью. Волевых усилий не проявляют. Эмоциональное реагирование в процессе работы не всегда адекватно</p>	<p>Интерес к действиям взрослого активно не проявляется. Пассивны в принятии предлагаемого взрослым задания.. Простейшие действия при совместной пошаговой помощи взрослого выполняются лишь частично. Не удерживают внимание при выполнении действий. Не сформированы регуляторные механизмы. Организирующая, направляющая, разъясняющая помощь не эффективна. Необходимо совместное с взрослым поэтапное выполнение задания Безразличны к оценке результатов работы</p>
<p>7. Сформированность высших психических функций</p>			
<p>Восприятие</p>	<p>При восприятии различают знакомых и незнакомых людей</p>		<p>Восприятие знакомых и незнакомых людей менее дифференцировано</p>
	<p>Способны к восприятию знакомых предметов, объектов. Самостоятельно узнают их изображения Трудности при дифференцировке сходных зрительных, слуховых сигналов, тактильных и обонятельных раздражителей. Затрудняются при словесном обозначении основных признаков предметов, но способны к их группировке с учетом формы, величины, цвета</p>	<p>Требуется организация самого процесса восприятия окружающего и его сопровождение со стороны взрослых. Дифференцировка зрительных, слуховых сигналов, тактильных и обонятельных раздражителей возможна только с помощью взрослого. Нет словесного обозначения основных признаков предметов. При группировке предметов с учетом формы, цвета, величины требуется организующая и направляющая помощь</p>	<p>Восприятие знакомых предметов возможно при условии максимальной направляющей помощи взрослого. Трудности восприятия знакомых предметов на основе чувственных раздражителей (двигательных, слуховых и др. Не сформированы понятия об основных признаках предметов, помощь неэффективна</p>

Память	На этапе запоминания и воспроизведения предлагаемого материала необходимы различные наглядные, звуковые, тактильные и другие опоры. Самостоятельно использовать приемы запоминания не могут, необходима помощь взрослого	Не соотносят запоминаемый материал с предлагаемыми опорами. Помощь взрослого мало эффективна	Опосредованное запоминание недоступно
Мышление	Операции обобщения возможны только на самом элементарном уровне. Испытывают трудности при решении проблемных ситуаций, требующих установления причинно-следственных связей. Задания словесно-логического характера требуют помощи взрослого. Трудности переноса усвоенного способа действия на новое задание и в новую ситуацию	Операции обобщения возможны только при постоянной организующей и сопровождающей помощи взрослого. Предлагаемые задания могут выполняться только при активном взаимодействии со взрослым. Перенос показанного способа действия при решении новых задач вызывает те же трудности	Обобщение, абстрагирование недоступны. Не понимают простейшие ситуации. С большим трудом формируется опыт. Понимание причинно-следственных зависимостей, проблемных ситуаций недоступны
Речь	Понимание обращенной речи ограничено понятиями ближайшего окружения. Преобладание пассивного словаря. Активный словарь беден. Трудности в построении фразы. Речь может служить средством коммуникации, побуждения к действию	Большие трудности в понимании обращенной речи. Крайне ограничен как активный, так и пассивный словарный запас. Предпочтение отдается невербальным средствам коммуникации	Доступно пониманию небольшое количество слов бытового характера. Необходимо побуждение мимикой, жестами, многократный показ и совместные действия