

**Аннотации к рабочим программам
адаптированной основной образовательной программы
профессионального обучения по рабочей профессии
ОКПР 16675 Повар**

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

ОП 01. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по профессии ОКПР 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: входит в общепрофессиональный учебный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

знать:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **41 час**;
в том числе: практических занятий **14 часов**.

ОП 02. Основы физиологии питания

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по профессии ОКПР 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: входит в общепрофессиональный учебный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **41 час**,

в том числе: практических занятий **14 часов**.

ОП.03 Введение в профессию

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по профессии ОКПР 16675 Повар

1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной основной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- выполнять планирование и распределение рабочего времени;
- представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места
- производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- использовать инструменты и инвентарь для подготовки сырья и

- приготовления блюд
- правильно подбирать формы нарезки овощей и фруктов при приготовлении блюд;
- украшать готовое блюдо
- сервировать стол

знать:

- профессиональные качества будущего рабочего;
- назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;
- историю развития профессии и перспективы развития
- перспективы развития общественного питания, его основные направления.
- правила подбора инструменты и инвентарь для подготовки сырья и приготовления блюд
- правила по техники безопасности при выполнении работ по оформлению блюд
- санитарно-гигиенические требования при сервировке и оформлении стола
- виды посуды, столовых приборов и столового белья для сервировки стола
- правила сервировки
- правила поведения за столом

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 41 час, в том числе: практических занятий 14 часов.

ОП.04 Охрана труда

1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины **ОП.04 Охрана труда** является частью адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по профессии ОКПР 16675 Повар

1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной основной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цель: способствовать развитию, необходимых для реализации профессиональной деятельности, вооружение будущих выпускников теоретическими и практическими знаниями по общим вопросам охраны труда, пожарной безопасности, правилам внутреннего трудового распорядка.

Задачи:

приобрести навыки по применению средств защиты;
приобрести навыки обеспечения условий для безопасного труда;
сформировать знания, умения и практический опыт работы с нормативной документацией;
научиться выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски;
научиться оценивать состояние безопасности труда на рабочем месте.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

законодательство в области охраны труда;
нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности;
требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
возможные опасные и вредные факторы и средства защиты;
действие токсичных веществ на организм человека;
категорирование производств по взрыво- и пожароопасности;
меры предупреждения пожаров и взрывов общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях;
основные причины возникновения пожаров и взрывов;
особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве;
порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;
предельно допустимые концентрации и индивидуальные средства защиты
права и обязанности работников в области охраны труда
виды и правила проведения инструктажей по охране труда
возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом), фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда
средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов.
Инструкции по охране труда при обработке сырья для приготовления блюд из различных продуктов
Инструкции по производственной санитарии и личной гигиене;
Правила электробезопасности
Правила пожарной безопасности и средства пожаротушения

уметь:

использовать экобиозащитную и противопожарную технику, средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте;
применять безопасные приемы труда на территории организации и в производственных помещениях, вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности;

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **41 час**,

в том числе: практических занятий **10 часов**.

ОП.05 Основы безопасности жизнедеятельности

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.5 Основы безопасности жизнедеятельности** предназначена для социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и ОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы 41 час, включая 12 часов практических занятий.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

ПД 01. Технология обработки сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов

1.2. Область применения программы

Программа профессиональной дисциплины является частью адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по профессии ОКПР 16675 Повар.

1.2. Место профессиональной дисциплины в структуре адаптированной основной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи профессиональной дисциплины – требования к результатам освоения программы

В результате освоения профессиональной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

знать:

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств
- правила подбора и безопасного использования производственного инвентаря и оборудования для обработки исходного сырья и продуктов
- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к их качеству
- сроки и условия хранения сырья и продуктов
- правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- правила упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос

1.4. Количество часов на освоение программы профессиональной дисциплины:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **396 часов**,
в том числе: практических занятий **120 часов**.

УП.01 Учебная практика

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по профессии ОКПР 16675 Повар.

1.2 Цели и задачи программы учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики:

В результате освоения рабочей программы учебной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места
- выполнения заданий повара по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий

знать:

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств
- правила подбора и безопасного использования производственного инвентаря и оборудования для обработки исходного сырья и продуктов
- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к их качеству
- сроки и условия хранения сырья и продуктов
- правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- правила упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос

уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его

- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:
всего – 942 часа.

III.01 Производственная практика

1.1. Область применения программы

Программа **Производственной практики** является частью адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по профессии ОКПР 16675 Повар.

1.2 Цели и задачи программы производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:

В результате освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места
- выполнения заданий повара по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий

уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

знать:

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств
- правила подбора и безопасного использования производственного инвентаря и оборудования для обработки исходного сырья и продуктов
- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к их качеству
- сроки и условия хранения сырья и продуктов

- правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- правила упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:
всего – **450 часов.**

АДАПТАЦИОННЫЙ ЦИКЛ

АД.01 Развитие речи и письма

Рабочая программа учебной дисциплины **АД.01 «Развитие речи и письма»** предназначена для социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и ОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

Дисциплина относится к адаптационному циклу.

Цели программы: формирование у обучающихся навыков самостоятельного чтения, развитие полноценного восприятия доступных по содержанию художественных произведений, развитие умения не только отвечать на вопросы, но и ставить вопросы к тексту.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять навыки правильного, беглого и выразительного чтения доступных пониманию произведений или отрывков из произведений русских классиков и современных писателей;
- правильно и последовательно излагать свои мысли в устной и письменной форме;
- аргументировать свою точку зрения;
- разбирать слова по составу, образовывать слова с помощью приставок и суффиксов;
- выделять имя существительное, прилагательное, глагол, местоимение как часть речи;
- выделять подлежащее, сказуемое и второстепенные члены предложения;
- строить простое распространенное предложение с однородными членами;
- - строить сложное предложение с союзами

знать:

- стили текста;
- типы речи;
- формы работы с текстом (рассказ, беседа, выборочное объяснительное чтение текста, работа с картиной, планом, просмотр и разбор отдельных фрагментов кино, мультфильмов, сказок, заслушивание отрывков произведений в авторском исполнении).
- названия частей слова и их значение;
- понятие имени существительное, прилагательное, глагол, местоимение и их грамматические категории;
- правила правописания падежных окончаний;
- главные и второстепенные члены предложения.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы 58 часов, включая 20 часов практических занятий.

АД 02. Этика и психология общения

Рабочая программа учебной дисциплины АД.02 «Этика и психология общения» предназначена для социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и ОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

Дисциплина относится к адаптационному циклу.

Адаптационная дисциплина направлена на решение основных **коррекционно-реабилитационных задач** в образовательном процессе обучения с ограниченными возможностями здоровья

Организация профессиональной подготовки умственно отсталых обучающихся направлена на реализацию следующих **коррекционно-реабилитационных задач**:

- Обогащение и расширение знаний и представлений об окружающей действительности;
- Развитие личностных компонентов познавательной деятельности (целенаправленности, активности, самостоятельности);
- Развитие познавательной активности и познавательных интересов;
- Формирование необходимого уровня социализации;
- Развитие коммуникативной деятельности;
- Развитие общеинтеллектуальных умений;
- Развитие мнестической деятельности;
- Укрепление и сохранение психофизического здоровья

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; свободно общаться с людьми, выслушивать их, аргументировать свою точку зрения; создавать атмосферу доброжелательности в процессе общения;
- использовать приемы саморегуляции поведения, в процессе межличностного общения.

знать:

техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы 41 час, включая 14 часов практических занятий.

АД.03 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

Рабочая программа учебной дисциплины АД.03 «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» предназначена для социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и ЛОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей..

Дисциплина относится к адаптационному циклу.

Цели дисциплины: формирование у обучающихся–инвалидов и ОВЗ теоретических знаний, умений и практических навыков, необходимых для разнообразных социальных взаимодействий, формирование у них правовой культуры личности, воспитание гражданской позиции, навыков самостоятельной работы; - формирование целостного представления о социальных системах, уровнях и способах управления социальными защитами населения; системных представлений о семейно-брачных отношений,

функционирования семьи в современном мире, приобретение знаний, позволяющих осуществлять индивидуальный подход при оказании социальной и психологической помощи инвалидам; получение теоретических знаний и приобретение необходимых практических навыков в области социального образования лиц с ограниченными возможностями.

В результате освоения учебной дисциплины АД 03. «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» обучающийся должен:

уметь:

- Использовать нормы позитивного социального поведения;
- Использовать свои права адекватно законодательству;
- Обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
- Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- Составлять необходимые заявления, обращения;
- Составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;
- Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.

знать:

- Механизмы социальной адаптации;
- основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов;
- Основы гражданского и семейного законодательства;
- Основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;
- Основные правовые гарантии инвалидов в области социальной защиты и образования;
- Функции органов труда и занятости населения.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы 33 часа, включая 10 часов практических занятий.

АФК.01 Адаптивная физическая культура

Рабочая программа учебной дисциплины **АФК.01 Адаптивная физическая культура** предназначена для социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и ОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

Программа направлена на коррекцию физического развития обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, реабилитацию двигательных функций организма, на развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненной и профессиональных целей.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы 173 часа.

