

АННОТАЦИИ К АДАптиРОВАННЫМ РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ПО ПРОФЕССИИ 16675 «ПОВАР»

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ

В данный цикл входят следующие дисциплины:

- ОУП. 01 Русский язык
- ОУП. 02 Литературное чтение
- ОУП 03 Математика в профессии
- ОУП 04 Основы социальной жизни
- ОУП 05 Обществоведение
- ОУП.06 Этика
- ОУП 07 Физическая культура (адаптивная)

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОУП. 01 РУССКИЙ ЯЗЫК

1. Место учебного предмета в структуре основной (адаптированной) образовательной программы – программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по рабочей профессии **16675 Повар** – общеобразовательный цикл.

2. Планируемые результаты освоения учебного предмета:

личностные:

- 1) осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;
- 2) формирование уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
- 3) развитие адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- 4) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- 5) овладение социально-бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни;
- 6) владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- 7) способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- 8) принятие и освоение социальной роли обучающегося, формирование и развитие социально значимых мотивов учебной деятельности;
- 9) развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- 10) формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств; 11) развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- 12) формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- 13) формирование готовности к самостоятельной жизни;

предметные:

- 1) формирование интереса к изучению родного (русского) языка;
- 2) коммуникативно-речевые умения, необходимые для обеспечения коммуникации в различных ситуациях общения;
- 3) овладение основами грамотного письма;
- 4) использование знаний в области русского языка и сформированных грамматико-орфографических умений для решения практических задач.

3. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

учебная нагрузка обучающегося – 34 часа, в том числе занятия обучающихся во взаимодействии с преподавателем – 34 часа

4. Содержание программы

Рабочая программа содержит

- 1) Паспорт учебной дисциплины
- 2) Содержание учебной дисциплины и тематическое планирование
 - 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
 - 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
- 3) Условия реализации учебной дисциплины
- 4) Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

5. Промежуточная аттестация по учебному предмету в форме дифференцированного зачета.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОУП. 02 ЛИТЕРАТУРНОЕ ЧТЕНИЕ

Место учебного предмета в структуре основной (адаптированной) образовательной программы – программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по рабочей профессии **16675 Повар** – общеобразовательный цикл.

2. Планируемые результаты освоения учебного предмета:

личностные:

- 1) осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;
- 2) формирование уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
- 3) развитие адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- 4) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- 5) овладение социально-бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни;
- 6) владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- 7) способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- 8) принятие и освоение социальной роли обучающегося, формирование и развитие социально значимых мотивов учебной деятельности;
- 9) развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- 10) формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств; 11) развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- 12) формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- 13) формирование готовности к самостоятельной жизни;

Предметные:

- 1) осознанное, правильное, плавное чтение вслух целыми словами с использованием некоторых средств устной выразительности речи;
- 2) участие в обсуждении прочитанных произведений; умение высказывать отношение к поступкам героев, оценивать поступки героев и мотивы поступков с учетом принятых в обществе норм и правил;
- 3) представления о мире, человеке, обществе и социальных нормах, принятых в нем;
- 4) выбор с помощью взрослого интересующей литературы.

3. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

учебная нагрузка обучающегося – 17 часов, в том числе: занятия обучающихся во взаимодействии с преподавателем – 17 часов

4. Содержание программы

Рабочая программа содержит

- 1) Паспорт учебной дисциплины
- 2) Содержание учебной дисциплины и тематическое планирование
 - 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
 - 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
- 3) Условия реализации учебной дисциплины

4) Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

5. Промежуточная аттестация по учебному предмету в форме дифференцированного зачета.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОУП. 03 МАТЕМАТИКА В ПРОФЕССИИ

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина «Математика в профессии» относится к базовым образовательным дисциплинам, входит в общеобразовательный цикл профессиональной подготовки. Адаптированная программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющими основного общего образования.

Процесс обучения таких обучающихся имеет коррекционно–развивающий характер, направленный на формирование определенных математических знаний, умений и навыков, необходимых в их будущей профессиональной деятельности.

2. Планируемые результаты освоения учебного предмета

• *личностные:*

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в будущей профессии, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- готовность и способность к самостоятельной ответственной деятельности;
- готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной деятельности;
- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных проблем;

• *метапредметные:*

- умение общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности;
- способность и готовность к решению практических задач по образцу;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов.

• *предметные:*

- владение стандартными приемами решения действительных, рациональных и целых чисел
- владение основными понятиями о плоских геометрических фигурах, их основных свойствах;
- сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием.

3. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

Учебная нагрузка обучающихся – 34 часа, в том числе: занятия обучающихся во взаимодействии с преподавателем – 34 часа.

Итоговая аттестация по учебной дисциплине проводится в форме дифференцированного зачёта.

4. Содержание программы

Рабочая программа содержит:

- 5) Паспорт учебной дисциплины
- 6) Содержание учебной дисциплины и тематическое планирование
 - 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
 - 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
- 7) Условия реализации учебной дисциплины
- 8) Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОУП. 04 ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНОЙ ЖИЗНИ

1. Область применения программы

Адаптированная программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **16675 ПОВАР**

2. Место дисциплины в структуре:

Дисциплина входит в общеобразовательную подготовку.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих задач:

Развитие навыков самообслуживания, самостоятельного ведения домашнего хозяйства, ориентировки в ближайшем окружении и возможности более широкой жизненной ориентации, обеспечения безопасности жизнедеятельности.

Усвоение морально – этических норм поведения, навыков общения с людьми в разных жизненных ситуациях.

Понимание роли семьи и семейных отношений в жизни человека, общества и государства, в воспитании и развитии ребенка, сохранении и укреплении его соматического, физического и психического здоровья, формировании правильного уклада семейных отношений.

Итогом изучения дисциплины является дифференцированный зачет.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 53 часа.

4. Содержание программы

Рабочая программа содержит

- 1) Паспорт учебной дисциплины
- 2) Содержание учебной дисциплины и тематическое планирование
 - 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
 - 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
- 3) Условия реализации учебной дисциплины
- 4) Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

5. Промежуточная аттестация по учебному предмету в форме дифференцированного зачета.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОДБ 05 ОБЩЕСТВОВЕДЕНИЕ

1. Область применения программы

Адаптированная программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **16675 ПОВАР**

2. Место дисциплины в структуре:

Дисциплина входит в общеобразовательную подготовку.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Рабочая программа ориентирована на достижение следующей цели:

- Ознакомление с основными обществоведческими терминами;
- Ознакомление с основными процессами, происходящими во всех сферах общественного развития в стране;
- Формирование первоначальных представлений о правах и обязанностях гражданина; основных законах нашей страны.

Итогом изучения дисциплины является дифференцированный зачет.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 45 часов

4. Содержание программы

Рабочая программа содержит

- 1) Паспорт учебной дисциплины

- 2) Содержание учебной дисциплины и тематическое планирование
 - 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
 - 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
- 3) Условия реализации учебной дисциплины
- 4) Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

5. Промежуточная аттестация по учебному предмету в форме дифференцированного зачета

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОУП. 06 ЭТИКА

1. Область применения программы

Адаптированная программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **16675 ПОВАР**

2. Место дисциплины в структуре:

Дисциплина входит в общеобразовательную подготовку.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- 1) первоначальные этические представления;
- 2) определение собственного отношения к некоторым поступкам людей; их элементарная оценка.

Основные задачи реализации содержания предметной области ЭТИКА:

- практическое освоение социальных ритуалов и форм продуктивного социального взаимодействия, в том числе трудового
- обогащение практики понимания другого человека (мыслей, чувств, намерений другого), эмоционального сопереживания, морального выбора в различных жизненных ситуациях.

Итогом изучения дисциплины является дифференцированный зачет.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 34 часа

4. Содержание программы

Рабочая программа содержит

- 5) Паспорт учебной дисциплины
- 6) Содержание учебной дисциплины и тематическое планирование
 - 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
 - 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
- 7) Условия реализации учебной дисциплины
- 8) Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

5. Промежуточная аттестация по учебному предмету в форме дифференцированного зачета

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОУП. 07 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА (АДАПТИВНАЯ)

1. Место учебного предмета в структуре основной (адаптированной) образовательной программы - программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по рабочей профессии **16675 ПОВАР – общеобразовательный цикл.**

2. Планируемые результаты освоения учебного предмета:

личностные:

- 1) осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;
 - 2) формирование уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
 - 3) развитие адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
 - 4) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире; 5) овладение социально-бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни;
 - 6) владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
 - 7) способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
 - 8) принятие и освоение социальной роли обучающегося, формирование и развитие социально значимых мотивов учебной деятельности;
 - 9) развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях; 10) формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
 - 11) развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
 - 12) формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
 - 13) формирование готовности к самостоятельной жизни;
- предметные:*
- 1) овладение умениями организовывать здоровую сберегающую жизнедеятельность (режим дня, утренняя зарядка, оздоровительные мероприятия, подвижные игры);
 - 2) первоначальные представления о значении физической культуры для физического развития, повышения работоспособности;
 - 3) вовлечение в систематические занятия физической культурой и доступными видами спорта;
 - 4) умения оценивать свое физическое состояние, величину физических нагрузок.

3. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

учебная нагрузка обучающегося – 126 часов, в том числе: занятия обучающихся во взаимодействии с преподавателем – 126 часов

4. Содержание программы

Рабочая программа содержит

1. Паспорт учебной дисциплины
2. Содержание учебной дисциплины и тематическое планирование
 - 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
 - 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

5. Промежуточная аттестация по учебному предмету в форме дифференцированного зачета

**АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО УЧЕБНЫХ ЦИКЛОВ**

| № п/п | Индекс | Наименование циклов, дисциплин, модулей / Наименование рабочей программы | Аннотация к рабочей программе |
|-------|--------------|---|--|
| | ПП. | Профессиональная подготовка | |
| | ОП. | Общепрофессиональный цикл | |
| | ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | <p>1. Область применения программы Адаптированная программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 16675 ПОВАР</p> <p>2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: <u>общепрофессиональный цикл</u></p> <p>3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: <i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i> соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих средств; выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов. <i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</i> 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 и условия их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.</p> <p>4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: 20 часов</p> <p>5. Содержание программы Рабочая программа содержит 1) Паспорт программы 2) Структура и содержание учебной дисциплины 3) Условия реализации программы дисциплины. 4) Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</p> <p>6. Промежуточная аттестация по учебному предмету в форме дифференцированного зачета</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>ОП.02</p> <p>Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров</p> | <p>1. Область применения программы Адаптированная программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии <i>16675 ПОВАР</i></p> <p>2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: <u>обще профессиональный цикл</u></p> <p>3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: <i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i> проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания. <i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</i> 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 веществ, витаминов, минеральных веществ 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; методику составления рационов питания; ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортировки и реализации различных видов продовольственных товаров.</p> <p>4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: 54 часа</p> <p>5. Содержание программы Рабочая программа содержит</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Паспорт программы 2) Структура и содержание учебной дисциплины 3) Условия реализации программы дисциплины. 4) Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины. <p>6. Промежуточная аттестация по учебному предмету в форме дифференцированного зачета</p> |
| | <p>ОП.03</p> <p>Техническое оснащение и организация рабочего места</p> | <p>1. Область применения программы Адаптированная программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии <i>16675 ПОВАР</i></p> <p>2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: <u>обще профессиональный цикл</u></p> <p>3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> |

| | | |
|--|--------------|---|
| | | <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <p>организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства; производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного производства; проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.</p> <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</i></p> <p>устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования; виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.</p> <p>4. Количество часов на освоение программы дисциплины: 54 часа, в т.ч. практические работы – 13 часов</p> <p>5. Содержание программы</p> <p>Рабочая программа содержит</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Паспорт программы 2) Структура и содержание учебной дисциплины 3) Условия реализации программы дисциплины. 4) Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины. <p>6. Промежуточная аттестация по учебному предмету в форме дифференцированного зачета</p> |
| | ОП.04 | <p>Экономические и правовые основы производственной деятельности</p> <p>5. Содержание программы</p> <p>Рабочая программа содержит</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Паспорт программы 2) Структура и содержание учебной дисциплины 3) Условия реализации программы дисциплины. 4) Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины. <p>6. Промежуточная аттестация по учебному предмету в форме дифференцированного зачета</p> |
| | ОП.05 | <p>Безопасность жизнедеятельности</p> <p>1. Область применения программы</p> <p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы – программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по рабочей профессии Повар.</p> |

| | | | |
|--|--------------|----------------------------|---|
| | | | <p>2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по рабочей профессии Повар: учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.</p> <p>3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; • владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; • оказывать первую помощь пострадавшим; • пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты; • использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для ведения здорового образа жизни; • оказания первой медицинской помощи; • вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; • способы защиты от оружия массового поражения; • меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; • порядок и правила оказания первой помощи <p>4. Количество часов на освоение программы дисциплины: 25 часов, в том числе: практические работы – 14 часов</p> <p>5. Содержание программы</p> <p>Рабочая программа содержит</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Паспорт программы 2) Структура и содержание учебной дисциплины 3) Условия реализации программы дисциплины. 4) Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины. <p>6. Промежуточная аттестация по учебному предмету в форме дифференцированного зачета</p> <p>1. Область применения программы</p> |
| | ОП.06 | Организация производства и | |

| | | |
|-------|----------------------------|--|
| | обслуживания | <p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы – программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по рабочей профессии Повар.</p> <p>2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по рабочей профессии Повар: учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.</p> <p>3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <i>должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; • проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • характеристику складского, весового хозяйства и кулинарного производства; • должностные обязанности персонала. <p>4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: 34 часа, в том числе практических занятий обучающегося – 8 часов.</p> <p>5. Содержание программы</p> <p>Рабочая программа содержит</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Паспорт программы 2) Структура и содержание учебной дисциплины 3) Условия реализации программы дисциплины. 4) Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины. <p>6. Промежуточная аттестация по учебному предмету в форме дифференцированного зачета</p> |
| ОП.07 | Основы калькуляции и учёта | <p>1. Область применения программы</p> <p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы – программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по рабочей профессии Повар.</p> <p>2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по рабочей профессии Повар: учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.</p> <p>3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся</i></p> |

| | | |
|--|--------------|--|
| | | <p><i>должен уметь:</i> проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.</p> <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся</i></p> <p><i>должен знать:</i> основы ценообразования и калькуляции на п.о.п.</p> <p><i>должен уметь:</i> рассчитывать продажные цены на кулинарные изделия</p> <p>4. Количество часов на освоение программы дисциплины: 25 часов, в том числе практических занятий обучающегося – 12 часов</p> <p>5. Содержание программы Рабочая программа содержит</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Паспорт программы 2) Структура и содержание учебной дисциплины 3) Условия реализации программы дисциплины. 4) Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины. <p>6. Промежуточная аттестация по учебному предмету в форме дифференцированного зачета</p> |
| | П.00 | Профессиональный цикл |
| | ПМ.00 | Профессиональные модули |
| | ПМ.01 | <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара</p> <p>Профессиональный модуль состоит: МДК 01.01. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара УП 01.01 Учебная практика (производственное обучение) ПП 01.01 Производственная практика</p> <p>1. Область применения программы Программа профессионального модуля разработана на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н. и является частью основной (адаптированной) образовательной программы – Программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» в части освоения обобщенной трудовой функции (основного вида профессиональной деятельности): «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара» и соответствующих трудовых функций (профессиональных компетенций):</p> <p>А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий</p> |

2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен овладеть трудовыми функциями:

А. Обобщенная трудовая функция: «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара»

А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

Трудовые действия:

- 1) Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
- 2) Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.
- 3) Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.
- 4) Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учётом требования к безопасности и условиям хранения.

Необходимые умения:

- 1) Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- 2) Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.
- 3) Применять регламенты, стандарты и нормативно – техническую документацию.

А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий

Трудовые действия:

- 1) Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- 2) Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
- 3) Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
- 4) Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
- 5) Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара.
- 6) Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

- 7) Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
- 8) Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
- 9) Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

Необходимые умения:

- 1) Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
- 2) Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3) Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
- 4) Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Необходимые знания:

- 1) Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- 2) Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3) Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
- 4) Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
- 5) Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
- 6) Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- 7) Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
- 8) Правила и технологии расчетов с потребителями
- 9) Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 1772 часа, в том числе:

МДК 01. – 248 часов,

учебной практики – 1104 часа

производственной практики – 420 часов.

4. Содержание программы

Рабочая программа содержит

- 1) Паспорт программы
- 2) Результаты освоения профессионального модуля
- 3) Структура и содержание профессионального модуля.
- 4) Условия реализации профессионального модуля
- 5) Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

5. Промежуточная аттестация по:

- МДК. 01.01 – дифференцированный зачет;
- УП.01.01 – дифференцированный зачет
- ПП.01.01 – дифференцированный зачет.

Промежуточная аттестация по ПМ в форме квалификационного экзамена по модулю

АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ФАКУЛЬТАТИВОВ

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ Ф.01 ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ТВОРЧЕСТВО

1. Область применения программы

Рабочая программа факультатива является частью адаптированной образовательной программы – программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по рабочей профессии Повар.

2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по рабочей профессии Повар: факультатив

3. Цели и задачи факультатива – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;
- подготавливать к сервировке и расставлять на столе столовую посуду;
- подготавливать к сервировке и размещать на столе столовые приборы

знать:

- качество пищи;
- современные требования к декорированию кулинарных изделий и блюд;
- виды и назначение столового белья, столовой посуды и столовых приборов;
- правила подачи кулинарной продукции;
- правила встречи гостей и основные правила качественного обслуживания

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

учебной нагрузки обучающегося – 45 часов, в том числе:
практических занятий обучающегося – 10 часов.

5. Содержание программы

Рабочая программа содержит

- 5) Паспорт программы
- 6) Структура и содержание учебной дисциплины
- 7) Условия реализации программы дисциплины.
- 8) Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

6. Промежуточная аттестация по учебному предмету в форме дифференцированного зачета

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ Ф.02 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. Область применения программы

Адаптированная программа факультатива является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 16675 *ПОВАР*

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: факультатив

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности; оказывать первую помощь пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений);

анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

факторы, пагубно влияющие на здоровье человека и формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности; основы медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике; приемы действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; основы государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз; необходимость отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения; основы обороны государства и воинской службы, законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: 37 часов

5. Содержание программы

Рабочая программа содержит

- 1) Паспорт программы
- 2) Структура и содержание учебной дисциплины
- 3) Условия реализации программы дисциплины.
- 4) Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

6. Промежуточная аттестация по учебному предмету в форме дифференцированного зачета

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ Ф.03 ДЕЛОВОЕ И ТВОРЧЕСКОЕ ПИСЬМО

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ОАОП ПО по профессии 16675 Повар из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья,

Рабочая программа учитывает особенности познавательной деятельности подростков с нарушением интеллекта. Она направлена на разностороннее развитие личности обучающихся, обеспечивает гражданское, нравственное, эстетическое воспитание.

Рабочая программа содержит материал, помогающий обучающимся достичь того уровня образовательных знаний и умений, который необходим им для социальной адаптации.

Рабочая программа построена с учетом принципов системы физического воспитания, условий занятий.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Дисциплина является факультативом

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения предмета

Целью освоения программы дисциплины деловое и творческое письмо для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (инвалидов) и особыми образовательными потребностями является:

1. Преодоление физических и психологических барьеров, препятствующих полноценной жизни инвалидов и людей с ограниченными возможностями здоровья.
2. Постепенная адаптация организма к воздействию физических нагрузок.
3. Формирование у обучающихся осознанного отношения к своему здоровью.

Для решения поставленной цели определены **задачи**:

- ✓ совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых;
- ✓ формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);
- ✓ совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;
- ✓ дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 28 ч, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 28 ч.

5. Содержание программы

Рабочая программа содержит

- 1) Паспорт программы
- 2) Структура и содержание учебной дисциплины
- 3) Условия реализации программы дисциплины.
- 4) Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

6. Промежуточная аттестация по учебному предмету в форме дифференцированного зачета

АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ КОРРЕКЦИОННО-РАЗВИВАЮЩЕЙ ОБЛАСТИ

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПСИХОКОРРЕКЦИОННЫЕ ЗАНЯТИЯ

1. Область применения программы Адаптированная программа коррекционного курса **ПСИХОКОРРЕКЦИОННЫЕ ЗАНЯТИЯ** является частью основной профессиональной образовательной программы программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **16675 ПОВАР**

2. Место дисциплины в структуре:

Дисциплина является дисциплиной коррекционно-развивающей области

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Основные задачи реализации содержания:

Формирование учебной мотивации, стимуляция сенсорно-перцептивных, мнемических и интеллектуальных процессов. Гармонизация психоэмоционального состояния, формирование позитивного отношения к своему "Я", повышение уверенности в себе, развитие самостоятельности, формирование навыков самоконтроля. Развитие способности к эмпатии, сопереживанию; формирование продуктивных видов взаимоотношений с окружающими (в семье, классе), повышение социального статуса ребенка в коллективе, формирование и развитие навыков социального поведения.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение психокоррекционных занятий

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 17 часов

5. Содержание программы

Рабочая программа содержит

- 1) Паспорт программы
- 2) Структура и содержание учебной дисциплины
- 3) Условия реализации программы дисциплины.
- 4) Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

6. Промежуточная аттестация по учебному предмету в форме коммуникативной игры.

