

## *Аннотация к АООП по профессии*

**16675**

**«Повар»**

Квалификация выпускника:

«Повар» 2-3 разряда

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в целях обеспечения права лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение профессионального образования по программам профессионального обучения, а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся.

### **1. Общие положения.**

#### **1.1. Нормативно-правовые основы разработки Адаптированной основной образовательной программы (АООП)**

АООП разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) по программе подготовки среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 (260807.01) «Повар, кондитер» (№ 798), утвержденного приказом Минобрнауки России от 02 августа 2013 года, зарегистрированного Министерством юстиции от 20.08.2013 г. (№29749).

#### **1.2. Нормативный срок освоения программы.**

Нормативный срок освоения программы подготовки по профессии 16675 «Повар» при очной форме получения образования на базисного общего образования - 1 год 10 месяцев

### **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы.**

#### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускника: правила первичной кулинарной обработки сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; правила нарезки хлеба; сроки и условия хранения очищенных овощей; устройство, правила регулировки и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок; безопасные приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

#### **2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции**

Виды деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

-Виды, свойства, кулинарное использование, признаки доброкачественности и способы органолептической оценки качества картофеля, овощей, круп, макаронных изделий, муки, мяса, рыбы, птицы и др.;

-Правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, муки, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов;

- Рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, виды дефектов и способы их предупреждения и устранения при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;
- Ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной) и технологию приготовления блюд из нее;
- Правила раздачи (комплектования), сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий;
- Правила пользования технологическими карточками.

### **Общие компетенции выпускника:**

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

### ***3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.***

- 3.1.учебный план
- 3.2.календарный учебный график
- 3.3. программы профессиональных модулей и учебных дисциплин.

## ***Аннотация к программе учебной дисциплины***

### ***«Основы физиологии питания, санитария и гигиена»***

#### **1. Общая характеристика программы учебной дисциплины.**

##### ***1.1. Область применения программы***

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки рабочих по профессии 16675 Повар со сроком обучения 1 год 10 месяцев лиц, не имеющих основного общего образования.

##### ***1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:***

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

##### ***1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:***

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

###### ***В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен 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;
- методику составления рационов питания;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортировки и реализации различных видов продовольственных товаров
- 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 учебной дисциплины:***

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 39 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 39 часов

### ***Аннотация к программе учебной дисциплины***

#### ***«Основы калькуляции и учёта»***

### **1. Общая характеристика программы учебной дисциплины.**

#### ***1.1. Область применения программы***

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки рабочих по профессии 16675 Повар со сроком обучения 1 год 10 месяцев лиц, не имеющих основного общего образования.

#### ***1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:***

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

#### ***1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:***

##### ***В результате освоения учебной дисциплины обучающихся должен уметь:***

- Составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;
- Оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт;
- Выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;
- Оформлять документы по результатам инвентаризации;

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

- Цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;

- Порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;
- Порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерских изделиях;
- Порядок получения продуктов из кладовой;
- Документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;
- Порядок проведения инвентаризации;
- Виды нормативно-технологической документации.

#### ***1.4. Количество часов на освоение учебной дисциплины:***

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 74 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 74 часа.

### ***Аннотация к программе учебной дисциплины***

#### ***«Деловая культура»***

### **1. Общая характеристика программы учебной дисциплины.**

#### ***1.1. Область применения программы***

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки рабочих по профессии 16675 Повар со сроком обучения 1 год 10 месяцев лиц, не имеющих основного общего образования.

#### ***1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:***

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

#### ***1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:***

***Цель:*** успешная подготовка обучающихся к условиям самостоятельной жизни и труда.

- Формирование социального опыта и поведения
- Практическая подготовка к деловому общению
- Формирование знаний, умений и навыков, способствующих успешному построению деловой карьеры.

#### ***Задачи:***

- Воспитание положительных качеств личности и привычки к чистоте
- Формирование у учащегося эстетического отношения к труду
- Формирование умения межличностного и делового общения.

#### ***1.4. Количество часов на освоение учебной дисциплины:***

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 39 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 39 часов.

### ***Аннотация к программе учебной дисциплины***

#### ***«Охрана труда»***

### **1. Общая характеристика программы учебной дисциплины.**

#### ***1.1. Область применения программы***

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки рабочих по профессии 16675 Повар со сроком обучения 1 год 10 месяцев лиц, не имеющих основного общего образования.

#### ***1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:***

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

#### ***1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:***

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

- Использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
- Организовывать технологический процесс и рабочее место с учетом техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности;
- Правильно пользоваться оборудованием и инвентарем;
- Применять безопасные приемы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
- Оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, ожогах, механических травмах.

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

- Основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
- Правила производственной санитарии;
- Требования техники безопасности, производственной экологии, санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий;
- Организацию технологических процессов и рабочих мест;

- Правила электробезопасности;
- Технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования;
- Правила пожарной безопасности.

#### ***1.4. Количество часов на освоение учебной дисциплины:***

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 19 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 19 часов.

### ***Аннотация к программе учебной дисциплины***

#### ***«Социально – бытовая адаптация»***

### **1. Общая характеристика программы учебной дисциплины.**

#### ***1.1. Область применения программы***

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки рабочих по профессии 16675 Повар со сроком обучения 1 год 10 месяцев лиц, не имеющих основного общего образования.

#### ***1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:***

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

#### ***1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:***

##### ***Цель:***

-социальная адаптация детей с ограниченными возможностями здоровья и интеграция их в общество.

-создание условий для социальной адаптации учащихся путем повышения их правовой и этической грамотности, создающей основу для безболезненной интеграции в современное общество ребенка через знание своих гражданских обязанностей и умение пользоваться своими правами.

-формирование интереса и положительной мотивации учащихся к изучению предметов гуманитарного цикла, а также способствовать реализации возможностей и интересов учащихся.

##### ***Задачи:***

-формирование умений ориентироваться в окружающем социуме на бытовом уровне. Повышение уровня социальной адаптации (развитие навыков коммуникационной культуры, формирование потребности в общении, интимно – личностных отношений).

-формирование знаний, умений и навыков бытового труда.

-формировать представления о чистоте и порядке в помещении, на территории дома-интерната.

-формирование представлений и знаний о нормах культуры поведения, накопление соответствующего опыта. Информационное обеспечение детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, начинающих свою трудовую деятельность по вопросам профессионального самоопределения, трудоустройства, проблемам молодёжного рынка труда с учётом склонностей, интересов и способностей.

-формирование социального поведения, умение адекватно общаться, обращаться за помощью, соблюдая принятые правила приличия.

-отработка навыков самообслуживания и личной гигиены для достижения возможной степени независимости.

#### ***1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:***

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 52 часа, в том числе обязательная аудиторная учебная нагрузка – 52 часа.

### ***Аннотация к программе учебной дисциплины***

#### ***«Кулинария»***

### **1. Общая характеристика программы учебной дисциплины.**

#### ***1.1. Область применения программы***

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки рабочих по профессии 16675 Повар со сроком обучения 1 год 10 месяцев лиц, не имеющих основного общего образования.

#### ***1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:***

Дисциплина входит в профессиональный цикл

#### ***1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:***

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

-организовывать свою работу в соответствии с полученными заданиями;

-оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях. Пользоваться аптечкой для оказания первой помощи. Обеспечивать пожарную безопасность при выполнении работ по профессии;

-определять качество поступивших овощей и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки. Приготавливать полуфабрикаты из овощей, оценивать их качество. Определять количество отходов при механической обработке овощей;

-определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов, обрабатывать рыбу и некоторые продукты моря;

-определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов. Обрабатывать мясо, субпродукты, обрабатывать сельскохозяйственную птицу.

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

-роль повара при выполнении вспомогательных работ, их последовательность, нормативно-техническую документацию, применяемую при работе;

-основные виды травматизма на предприятиях общественного питания. Основные требования безопасности труда. Причины, пожаров на предприятиях;

-понятие о механической кулинарной обработке продуктов, характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: механические (сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, дозирование, формование);

-технологический процесс обработки рыбы и некоторых продуктов моря, приготовление полуфабрикатов;

-технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.

***1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:***

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 217 часов, в том числе обязательная аудиторная учебная нагрузка – 217 часов.

### ***Аннотация к программе учебной дисциплины***

#### ***«Товароведение»***

### **1. Общая характеристика программы учебной дисциплины.**

#### ***1.1. Область применения программы***

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки рабочих по профессии 16675 Повар со сроком обучения 1 год 10 месяцев лиц, не имеющих основного общего образования.

#### ***1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:***

Дисциплина входит в профессиональный цикл

### ***1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:***

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

- вопросы рационального питания;
- нормативную документацию;
- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья;
- кулинарные свойства пищевых продуктов;
- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении;

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

- распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- определять качество сырья и готовой продукции;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативной документацией.

### ***1.4.Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:***

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 90 часов;

Итогом завершения изучения курса «Товароведение пищевых продуктов» является экзамен.

### ***Аннотация к программе учебной дисциплины***

#### ***«Оборудование предприятий общественного питания»***

### **1. Общая характеристика программы учебной дисциплины.**

#### ***1.1. Область применения программы***

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки рабочих по профессии 16675 Повар со сроком обучения 1 год 10 месяцев лиц, не имеющих основного общего образования.

#### ***1.2.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:***

Дисциплина входит в профессиональный цикл

### ***1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:***

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

-Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

-Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

-Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.

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

-основные понятия и термины;

-классификацию оборудования;

-характеристики оборудования;

-методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

-санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию;

-периодичность технического обслуживания холодильного,

-механического и весового оборудования.

### ***1.4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:***

максимальной учебной нагрузки обучающегося 80 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов.

## ***Аннотация к программе учебной дисциплины***

### ***«Организация производства»***

#### **1. Общая характеристика программы учебной дисциплины.**

##### ***1.1. Область применения программы***

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки рабочих по профессии 16675 Повар со сроком обучения 1 год 10 месяцев лиц, не имеющих основного общего образования.

##### ***1.2.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:***

Дисциплина входит в профессиональный цикл

### ***1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:***

**Цель курса** состоит в том, чтобы дать студента прочные теоретические знания, практические умения и навыки по вопросам производственной и организационно-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.

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

- отраслевые особенности общественного питания;
- предприятия общественного питания: понятие, особенности деятельности, классификация, характеристика типов, нормативная база деятельности, размещение сети, состав функциональных групп помещений;
- производственная инфраструктура;
- сырьевая и материально-техническая база;
- организация снабжения, складского и тарного хозяйства;
- структура производства, производственный и технологический процессы, оперативное планирование работы производства;
- организация процессов производства продукции и работы основных производственных цехов;
- вспомогательные производственные помещения;
- реализация готовой продукции;
- производственный персонал: основные категории, требования;

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

- работать с нормативно-технологической документацией;
- эффективно организовывать производственный процесс в различных цехах предприятия;
- правильно расставлять оборудование в цехах и организовывать рабочие места;
- правильно организовать обслуживание потребителей.

Этот предмет связан с технологией приготовления пищи, оборудованием предприятия общественного питания, товароведением продовольственных товаров, физиологией питания, санитарией и гигиеной.

### ***1.4. Количество часов на освоение учебной дисциплины:***

максимальной учебной нагрузки обучающегося 29 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов 29 часов.

## ***Аннотация к программе учебной дисциплины***

### ***«Социально – профессиональная адаптация»***

#### **1. Общая характеристика программы учебной дисциплины.**

##### ***1.1. Область применения программы***

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки рабочих по профессии 16675 Повар со сроком обучения 1 год 10 месяцев лиц, не имеющих основного общего образования.

##### ***1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:***

Дисциплина входит в профессиональный цикл

##### ***1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:***

***Цель курса*** - Социально-профессиональная адаптация обучающихся с ОВЗ (умственная отсталость): формирование умения оценки своих трудовых и профессиональных возможностей при освоении профессии в профессиональном образовательном учреждении.

Выпускники, вступая в самостоятельную жизнь, после обучения по данной программе будут знать:

- основные характеристики профессии (технологические, экономические, медицинские, психологические);
- что такое рынок труда;
- основные статьи Кодекса о труде;
- будут знать, как искать работу и трудоустроиться;
- нормы профессиональной этики;
- что такое материальные поощрения и взыскания;
- как обращаться в различные учреждения;
- документы, необходимые для поступления на работу и для увольнения;
- работать с различными документами;
- общаться с работодателями и членами трудового коллектива.

##### ***1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:***

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 64 часа, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка – 64 часа.

## ***Аннотация к программе учебной дисциплины***

### ***«Учебная практика»***

#### **1. Общая характеристика программы учебной дисциплины.**

##### ***1.1. Область применения программы***

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки рабочих по профессии 16675 Повар со сроком обучения 1 год 10 месяцев лиц, не имеющих основного общего образования.

##### ***1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:***

Дисциплина входит в профессиональный цикл

##### ***1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:***

***Цель программы*** – успешная подготовка обучающихся к условиям самостоятельной жизни, в том числе и самостоятельного труда:

- формирование социального опыта и поведения;
- практическая подготовка к самостоятельной жизни и труду;
- формирование знаний, умений и навыков, способствующих обслуживанию себя и других;
- воспитание положительных качеств личности ученика: трудолюбия, настойчивости;
- умение работать в коллективе;
- уважение к людям труда;
- получение элементарных знаний по профессии «Повар».

##### ***Задачи программы:***

- формирование трудовых качеств;
- обучение доступным приемам труда;
- развитие самостоятельности к труду;
- формирование интереса к труду и профессии

##### ***В результате освоения программы учебной практики обучающийся должен знать:***

- технологические приемы и правила первичной механической кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов;
- устройство и правила работы с тепловым, холодильным и механическим оборудованием;
- виды тепловой обработки;
- технологические процессы приготовления кулинарной продукции;
- условия и сроки хранения сырья и кулинарной продукции;
- правила санитарии и гигиены при работе на предприятиях общественного питания

##### ***В результате освоения программы учебной практики обучающийся должен уметь:***

- производить первичную механическую кулинарную обработку овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, рыбы, мяса, дичи, субпродуктов;
- производить приготовление полуфабрикатов;
- производить тепловую обработку продуктов: варку, жарку, бланширование, припускание, пассерование, тушение, запекание;

- готовить согласно рецептурам, технологическим картам и схемам простые блюда: из картофеля, овощей и грибов; из круп; из макаронных изделий; из яиц, творога; из рыбы и морепродуктов; из мяса и мясных продуктов, сладкие блюда;
- готовить простые гарниры, соусы, напитки, холодные закуски, супы, мучные изделия;
- производить несложные расчеты по расходу сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий;
- работать с тепловым, холодильным и механическим оборудованием, приспособлениями, инвентарем, инструментами, посудой.

#### ***1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:***

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 1044 часа, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка – 1044 часа.

### ***Аннотация к программе учебной дисциплины***

#### ***«Производственная практика»***

#### **1. Общая характеристика программы учебной дисциплины.**

##### ***1.1. Область применения программы***

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки рабочих по профессии 16675 Повар со сроком обучения 1 год 10 месяцев лиц, не имеющих основного общего образования.

##### ***1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:***

Дисциплина входит в профессиональный цикл

##### ***1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:***

***В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен знать:***

- виды кухонного оборудования, приспособлений, инвентаря, посуды, инструментов;
- виды, свойства, кулинарное использование овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, муки, рыбы, яиц, творога, мяса, дичи, субпродуктов;
- виды первичной механической обработки сырья (калибровка, сортировка, мытье, чистка);
- формы нарезки овощей;
- способы разделки рыбы;
- виды полуфабрикатов из мяса и дичи;
- ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной);

- виды тепловой обработки (варка, жарка, бланширование, припускание, пассерование, тушение, запекание);
- название блюд;
- виды мучных блюд и кулинарных изделий;
- виды начинок, фарша;
- название продуктов, используемых для приготовления тех или иных блюд;
- рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству блюд;
- правила оформления и раздачи блюд;
- критерии и методы определения качества продуктов;
- признаки доброкачественности, способы органолептической оценки качества продуктов;
- способы, сроки и условия хранения продуктов, блюд и кулинарных изделий;
- порядок пользования Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий;
- применять на уроках производственного обучения технологию приготовления простых блюд зарубежной кухни;
- правила ТБ, ПБ, ЭБ, санитарии и гигиены при работе на предприятиях общественного питания;
- правила дезинфекции помещений, оборудования, приспособлений, инструментов, посуды;
- правила личной гигиены.

***В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен уметь:***

- пользоваться кухонным оборудованием, приспособлениями, инвентарем, инструментами, посудой;
- сортировать овощи;
- чистить и удалять загрязнения с овощей; мыть овощи;
- нарезать овощи соответствующим образом;
- варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, крупы, яйца, каши;
- размораживать мясо, рыбу;
- потрошить рыбу, птицу, дичь;
- обрабатывать субпродукты;
- готовить натуральные полуфабрикаты;
- формовать, панировать полуфабрикаты из котлетной массы;

- жарить различными способами картофель, овощи, рыбу, мясо, натуральные полуфабрикаты, изделия из котлетной массы, блинчики, блины, оладьи;
- запекать крупяные и овощные изделия;
- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, начинять изделия; подготавливать сырье для изготовления теста;
- приготавливать различные виды теста, формовать пирожки, пончики, булочки; жарить и выпекать мучные изделия;
- приготавливать бутерброды;
- приготавливать холодные закуски;
- приготавливать супы;
- приготавливать соусы;
- приготавливать кулинарные блюда из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы, субпродуктов;
- приготавливать гарниры из овощей, круп, макаронных изделий;
- приготавливать салаты и заправки к ним;
- приготавливать блюда из концентратов;
- производить несложные расчеты по расходу сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий;
- порционировать, оформлять, раздавать блюда массового спроса; подавать блюда к столу

#### ***1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:***

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 288 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка – 288 часов.

### ***Аннотация к программе учебной дисциплины***

#### ***«История родного края»***

### **1. Общая характеристика программы учебной дисциплины.**

#### ***1.1. Область применения программы***

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки рабочих по профессии 16675 Повар со сроком обучения 1 год 10 месяцев лиц, не имеющих основного общего образования.

#### ***1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:***

Дисциплина входит в гуманитарный цикл

#### ***1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:***

Содержание программы «История родного края » направлено на достижение следующих **целей:**

- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;
- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
- усвоение интегративной системы знаний об истории при особом внимании к месту и роли Ленинградской области в истории Отечества;
- развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
- формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

***В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:***

- знать исторические памятники Ленинградской области;
- знать важнейшие этапы исторического развития области, ее традиции; вклад выдающихся исторических личностей в развитие Северо-западного региона;
- уметь выделять общее и особенное в истории развития края;
- знать об уровне жизни и хозяйственно-бытовых укладах населения края в период с VIII по XXI вв.;
- знать особенности социально-экономического развития Северо - Запада;
- знать специфику и уметь выявлять проблемы социально-экономического развития Ленинградской области в современный период;
- знать об основных направлениях внутренних и внешних экономических связей края;
- знать особенности отраслевой структуры хозяйства края;
- знать сырьевые, энергетические, сельскохозяйственные ресурсы Ленинградской области.

***1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:***

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 66 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка 66 часов.

### ***Аннотация к программе учебной дисциплины***

#### ***«Основы правоведения»***

### **1. Общая характеристика программы учебной дисциплины.**

#### ***1.1. Область применения программы***

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки рабочих по профессии 16675 Повар со сроком обучения 1 год 10 месяцев лиц, не имеющих основного общего образования.

## **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина входит в гуманитарный цикл

## **1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

Изучение права направлено на достижение следующих **целей и задач**:

- развитие личности, направленное на формирование правосознания и правовой культуры, социально-правовой активности, внутренней убеждённости в необходимости соблюдения норм права, на осознание себя полноправным членом общества, имеющим гарантированные законом права и свободы;

-воспитание гражданской ответственности и чувства собственного достоинства, дисциплинированности, уважения к правам и свободам человека, демократическим правовым ценностям и институтам, правопорядку;

- освоение системы знаний о праве как науке, о принципах, нормах и институтах права, необходимых для ориентации в российском нормативно-правовом материале, эффективной реализации прав и законных интересов;

-овладение умениями, необходимыми для применения освоенных знаний и способов деятельности для решения практических задач в социально-правовой сфере,

-формирование способности и готовности к сознательному и ответственному действию в сфере отношений, урегулированных правом, в том числе к оценке явлений и событий с точки зрения их соответствия закону, к самостоятельному принятию решений, правомерной реализации гражданской позиции и несению ответственности.

**В результате изучения обучающийся должен знать:**

- систему и структуру права, современные правовые системы; общие правила применения права; содержание прав и свобод человека; понятие и принципы правосудия; органы и способы международно-правовой защиты прав человека; основные юридические профессии;

**В результате изучения обучающийся должен уметь:**

-характеризовать: право как элемент культуры общества; систему законодательства; основные отрасли права; систему конституционных прав и свобод человека и гражданина; механизм реализации защиты; избирательный и законодательный процессы в России; принципы организации и деятельности органов государственной власти; порядок заключения и расторжения трудовых договоров; формы социальной защиты и социального обеспечения;

-объяснять: происхождение государства и права, их взаимосвязь; механизм правового регулирования; содержание основных понятий и категорий базовых отраслей права; содержание прав, обязанностей и ответственности гражданина как участника конкретных правоотношений (избирателя, налогоплательщика, военнообязанного, работника, потребителя, супруга,); особенности правоотношений, регулируемых публичным и частным правом;

- различать: формы (источники) права, субъектов права; виды судопроизводства; основание и порядок назначения наказания; полномочия органов внутренних дел, прокуратуры, адвоката, нотариуса, международных органов защиты прав человека; объекты гражданского оборота; организационно-правовые формы предпринимательской

деятельности; имущественные и неимущественные права и способы защиты; отдельные виды гражданско-правовых договоров;

- приводить примеры: различных видов правоотношений, правонарушений, ответственности; гарантий реализации основных конституционных прав;
- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для поиска, анализа, и использования правовой информации;
- анализа текстов законодательных актов, норм права с точки зрения конкретных условий их реализации;
- изложения и аргументации собственных суждений о происходящих событиях и явлениях с точки зрения права;
- применение правил (норм) отношений, направленных на согласование интересов различных сторон (на заданных примерах);
- обращения в надлежащие органы за квалифицированной юридической помощью.

#### ***1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:***

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 32 часа, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка 32 часа.

### ***Аннотация к программе учебной дисциплины***

#### ***«Этика и культура общения»***

### **1. Общая характеристика программы учебной дисциплины.**

#### ***1.1. Область применения программы***

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки рабочих по профессии 16675 Повар со сроком обучения 1 год 10 месяцев лиц, не имеющих основного общего образования.

#### ***1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:***

Дисциплина входит в гуманитарный цикл

#### ***1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:***

##### ***Цель программы:***

- Способствовать созданию условий для самореализации обучающихся, развитию их культурного уровня при специально организованной деятельности.
- Достижение практической целесообразности формирования нравственных представлений, их прогнозирование и реализация в непосредственном опыте обучающихся.

##### ***Задачи программы:***

- формирование представлений о себе как «я», значимой и равноправной личности для окружающих;

- формирование представлений о морально-этических нормах поведения и общения и ориентация на их выполнение;
- формирование коммуникативных умений и социальных контактов с окружающими людьми, адекватного поведения в социальной среде;
- развитие умения производить сознательную самооценку своих поступков и себя как личности; ориентация в нравственном содержании и смысле как собственных поступков, так и поступков окружающих людей; саморегуляция поведения и деятельности.
- формирование потребности в соблюдении правил нравственного поведения, необходимого для общения и сотрудничества.

#### ***1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:***

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 61 час, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка 61 час.

### ***Аннотация к программе учебной дисциплины***

#### ***«Чтение»***

#### **1. Общая характеристика программы учебной дисциплины.**

##### ***1.1. Область применения программы***

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки рабочих по профессии 16675 Повар со сроком обучения 1 год 10 месяцев лиц, не имеющих основного общего образования.

##### ***1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:***

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл

##### ***1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:***

***В результате изучения курса «Чтение» обучающиеся должны знать/понимать:***

- совершенствовать все качества полноценного чтения вслух;
- осознанно читать про себя доступные по содержанию тексты;
- самостоятельно определять тему произведения;
- отвечать на вопросы по содержанию произведения своими словами, и используя слова автора;
- высказывать отношение к герою произведения;
- делить на части несложные тексты (с помощью учителя) и пересказывать их по плану; находить в тексте незнакомые слова и выражения, объяснять их значение с помощью учителя;
- заучивать стихотворения (или отрывки из них) наизусть;
- самостоятельно читать небольшие по объему и несложные по содержанию произведения внеклассного чтения, выполнять посильные задания.

***Освоение данной учебной дисциплины предполагает получение следующих навыков чтения:***

-беглое, осмысленное и выразительное чтение вслух с соблюдением норм литературного произношения;

-самостоятельное чтение текста про себя;

-самостоятельная подготовка к выразительному чтению предварительно проанализированного текста или отрывка из него.

Умение правильно пользоваться средствами устной выразительности речи – тон, темп речи, сила голоса, логические ударения, интонация – и навыками работы с текстом:

-умение устанавливать различные (по типу) смысловые связи между частями текста;

-влияние авторского замысла; формулирование идеи произведения (самостоятельно или с помощью учителя);

-работа над образом литературного героя и сопоставление характеристик героев, определение собственного отношения к героям. Развитие умения формулировать эмоционально – оценочные суждения при характеристике героев (с помощью учителя);

-самостоятельное деление текста на части, умение озаглавливать части и создавать цитатный план с помощью учителя;

-составление разных видов пересказов (сжатый, творческий, с элементами рассуждения) с опорой на план;

-формирование умения (самостоятельно или с помощью учителя) определять к какому виду (проза, поэзия, драма) относится изучаемое произведение.

#### ***1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:***

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 110 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка 110 часов.

### ***Аннотация к программе учебной дисциплине***

#### ***«Физическая культура»***

### **1. Общая характеристика программы учебной дисциплины.**

#### ***1.1. Область применения программы***

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки рабочих по профессии 16675 Повар со сроком обучения 1 год 10 месяцев лиц, не имеющих основного общего образования.

#### ***1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:***

Дисциплина входит в гуманитарный цикл

#### ***1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:***

### ***Цели и задачи дисциплины:***

-основная задача адаптивного физического воспитания состоит в формировании у занимающихся осознанного отношения к своим силам, твердой уверенности в них, готовности к смелым и решительным действиям, преодолению необходимых для полноценного функционирования субъекта физических нагрузок, а также потребности в систематических занятиях физическими упражнениями и вообще в осуществлении здорового образа жизни в соответствии с рекомендациями валеологии.

-врачебно-педагогический контроль в адаптивном физическом воспитании:

- организационные основы врачебно-медицинского контроля в адаптивном физическом воспитании. Виды врачебно-педагогического контроля: этапный, текущий, оперативный и педагогический контроль. Показания и противопоказания для занятий адаптивной физической культурой и адаптивным спортом для лиц с ограниченными функциональными возможностями. Противопоказания и рекомендации в адаптивном физическом воспитании при состояниях после перенесенных острых заболеваний. Профилактика травматизма в адаптивном физическом воспитании. Рекомендации по совершенствованию организации занятий. Методы исследований и контроля эффективности в адаптивном физическом воспитании. Соответствие мест проведения занятий физическим воспитанием общим гигиеническим требованиям.

-формы адаптивного физического воспитания: утренняя гигиеническая гимнастика, урочные занятия физическим воспитанием в учебных заведениях, физкультпаузы, динамические перемены, самостоятельные занятия физическими упражнениями, прогулки, закаливание, купание, плавание, подвижные и спортивные игры, туризм: ближний и дальний, элементы спорта, спортивные соревнования, праздники, фестивали.

### ***1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:***

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 142 часа, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка 142 часа.

## ***Аннотация к программе учебной дисциплины***

### ***«Основы безопасности жизнедеятельности»***

#### **1. Общая характеристика программы учебной дисциплины.**

##### ***1.1. Область применения программы***

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки рабочих по профессии 16675 Повар со сроком обучения 1 год 10 месяцев лиц, не имеющих основного общего образования.

##### ***1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:***

Дисциплина входит в гуманитарный цикл

##### ***1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:***

Основная *цель* данной дисциплины как науки – защита человека в техносфере от негативных воздействий антропогенного и естественного происхождения и обеспечения комфортных условий жизнедеятельности.

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

- правильно реагировать на оповещения о чрезвычайных ситуациях;
- вести здоровый образ жизни;
- оказывать первую помощь при травмах;
- обеспечивать комфортные условия труда;
- соблюдать личную гигиену, предупреждать инфекционные заболевания.

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

- классификацию чрезвычайных ситуаций;
- вредные факторы производственной среды;
- санитарно-технические требования к производственным помещениям.

***1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:***

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 64 часа, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка 64 часа.

## *Аннотация к программе учебной дисциплины*

### *«Информатика»*

#### **1. Общая характеристика программы учебной дисциплины.**

##### ***1.1. Область применения программы***

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки рабочих по профессии 16675 Повар со сроком обучения 1 год 10 месяцев лиц, не имеющих основного общего образования.

##### ***1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:***

Дисциплина входит в гуманитарный цикл

##### ***1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:***

***Цель*** обучения информатики и ИКТ – коррекция и развитие познавательной деятельности, личностных качеств обучающихся с проблемами интеллектуального развития, формирование их социального опыта.

***Задачи*** преподавания информатики и ИКТ:

- обеспечить вхождение учащихся в информационное общество;
- научить учащихся пользоваться массовым ПО (текстовый редактор, графический редактор и др.);
- сформировать на доступном уровне у обучающегося представление об информационной деятельности человека и информационной этике как основах современного информационного общества;
- воспитывать у учащихся готовность к информационно-учебной деятельности, выражающейся в их желании применять средства информационных и коммуникационных технологий в любом предмете для реализации учебных целей и саморазвития;
- развивать творческие и познавательные способности у обучающихся.

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья изучение компьютера приобретает большую ценность в связи с тем, что расширяется поле методов и приемов коррекционно-развивающего обучения (обучение чтению, грамотности, счетным операциям и т.д.). Содержание программы по информатике и ИКТ базируется на принципах коррекционно-развивающего обучения.

##### ***1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:***

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 32 часа, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка 32 часа.

## *Аннотация к программе учебной дисциплины*

### *«Математика»*

#### **1. Общая характеристика программы учебной дисциплины.**

##### ***1.1. Область применения программы***

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки рабочих по профессии 16675 Повар со сроком обучения 1 год 10 месяцев лиц, не имеющих основного общего образования.

##### ***1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:***

Дисциплина входит в естественный цикл.

##### ***1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:***

***Цель*** дисциплины: коррекция и социальная адаптация обучающихся с умственной отсталостью, подготовка их к овладению профессией на основе полученных математических знаний.

##### ***В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:***

- выполнять арифметические действия с действительными числами;
- пользоваться основными единицами длины, массы, площади, объема; выражать мелкие единицы через более крупные и наоборот;
- решать текстовые задачи, включая задачи связанные с профессиями;
- решать линейные уравнения;
- работать с табличным представлением данных;
- распознавать геометрические фигуры, выполнять чертежи по условию задачи;
- решать практические задачи, связанные с нахождением геометрических величин (длина отрезка, величина угла, периметр, площадь, объем)

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

- правила сложения, вычитания, умножения, деления действительных чисел;
- единицы измерения массы и длины;
- основные геометрические фигуры: отрезок, длина отрезка, угол, градусная мера угла, прямоугольник, квадрат, треугольник, понятие периметр прямоугольника, квадрата, треугольника, формулы площади прямоугольника и квадрата;
- характеристики тел их элементы и свойства;
- понятие объема фигур;
- изображение геометрических фигур;
- геометрические формы – идеализированные образы реальных объектов, научиться использовать геометрический язык для описания предметов окружающего мира, получить представление об области применения геометрии в быту, науке, технике, искусстве;

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часа.

### **Аннотация к программе учебной дисциплины**

#### **«Основы экологии»**

### **1. Общая характеристика программы учебной дисциплины.**

#### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки рабочих по профессии 16675 Повар со сроком обучения 1 год 10 месяцев лиц, не имеющих основного общего образования.

#### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина входит в естественный цикл.

#### **1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

**Целью** изучения учебной дисциплины «Основы экологии» является:

- сформировать представления об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, об экологических связях в системе "человек - общество - природа";
- сформировать экологическое мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;
- овладеть умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;
- овладеть знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго - и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;
- сформировать личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;
- сформировать способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

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

- экологические термины;
- основные экологические проблемы;
- принципы охраны природы;
- правила поведения в природе;

- разделы международной Красной Книги;
- законы, связанные с охраной природы;
- формы экологической деятельности;
- лекарственные растения.

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

- излагать знания своими словами;
- перестраивать изложенное;
- самостоятельно и творчески применять всю совокупность знаний.

***1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:***

максимальной учебной нагрузки обучающегося 32 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа.