

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 убежденности 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.