

16675 Повар

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

АД.01 ОСНОВЫ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОГО ТРУДА

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа адаптационной дисциплины АД.01 Основы интеллектуального труда является частью адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленной на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС

Дисциплина АД.01 Основы интеллектуального труда относится к рабочим программам дисциплин адаптационного учебного цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

- - особенности интеллектуального труда обучающегося на различных видах аудиторных занятий;
- - основы методики самостоятельной работы;
- - принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией;
- - различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом имеющихся ограничений здоровья;
- - способы самоорганизации учебной деятельности;
- - рекомендации по написанию учебно-исследовательских работ (доклад, тезисы, реферат, презентация и т.п.).
- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- - составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников;
- - работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья;
- - выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументированно отстаивать собственную позицию;
- - представлять результаты своего интеллектуального труда;
- - ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты;
- - рационально использовать время и физические силы в образовательном

- процессе с учетом ограничений здоровья;
- применять приемы тайм-менеджмента в организации учебной работы;
- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 75 час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 50 часов,
- самостоятельной работы обучающихся 25 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

АД.02 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

1.1. Область применения программы.

Адаптированная рабочая программа адаптационной дисциплины АД.02 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний является частью адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленной на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Программа учебной дисциплины программы профессиональной подготовки, из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющих основного общего или среднего общего образования и не достигших двадцати трех лет по профессии 16675 Повар.

1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы.

Дисциплина имеет ярко выраженный практико-ориентированный характер.

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

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

- Использовать нормы позитивного социального поведения;
- Использовать свои права адекватно законодательству;
- Обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
- Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- Составлять необходимые заявительные документы;
- Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных ситуациях.

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

- Механизмы социальной адаптации;
- основополагающие международные документы по правам человека;
- Основы гражданского и семейного законодательства;
- Основы трудового законодательства.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка – 75 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часов;

самостоятельной работы обучающегося 25 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ОП.01 «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ».

1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» соответствует федеральному компоненту государственного образовательного стандарта по профессии 16675 «Повар». Адаптированная рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар».

Программа учитывает индивидуальные особенности слушателей (легкой степенью умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации слушателей с недостатками в умственном развитии

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» входит в профессиональный цикл

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	32
Самостоятельная работа	16
Объем образовательной программы	48
в том числе:	
теоретическое обучение	6
практические занятия (если предусмотрено)	26
Промежуточная аттестация проводится в форме зачета	

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ОП 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы продовольственных товаров» соответствует федеральному компоненту государственного образовательного стандарта по профессии 16675 «Повар». Адаптированная рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар».

Программа учитывает индивидуальные особенности слушателей (легкой степенью умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации слушателей с недостатками в умственном развитии

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина ОП.02 «Основы продовольственных товаров» входит в профессиональный цикл

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

В результате освоения программы дисциплины обучающийся должен

уметь:

- У.1 проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- У.2 оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов;
- У.3 оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- У.4 осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

знать:

3.1 ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

3.2 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;

3.3 методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;

3.4 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

3.5 виды складских помещений и требования к ним;

3.6 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: 72 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины в виде учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	24
<i>Самостоятельная работа</i>	24
промежуточная аттестация в форме (указать)	зачёт

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ РАБОЧЕГО МЕСТА

1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» соответствует федеральному компоненту государственного образовательного стандарта по профессии 16675 «Повар». Адаптированная рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар».

Программа учитывает индивидуальные особенности слушателей (легкой степенью умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации слушателей с недостатками в умственном развитии

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» входит в профессиональный цикл

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
<ul style="list-style-type: none">- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;– подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;– обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;– проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания;	<p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	72
в том числе:	
теоретическое обучение	40
лабораторные занятия	-
практические занятия	8
самостоятельная работа	24
Промежуточная аттестация форме зачета	

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ОП.04 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА.

1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 «Основы калькуляции и учета» соответствует федеральному компоненту государственного образовательного стандарта по профессии 16675 «Повар». Адаптированная рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар».

Программа учитывает индивидуальные особенности слушателей (легкой степенью умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации слушателей с недостатками в умственном развитии

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина ОП.04 «Основы калькуляции и учета» входит в профессиональный цикл

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
--------	--------

<ul style="list-style-type: none"> - составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептов; - оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет; - выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учетные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию; - оформлять документы по результатам инвентаризации; 	<ul style="list-style-type: none"> - цели, задачи, сущность бухгалтерского учета, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учета, документы и документацию, её оформление и использование в учете; - порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий; - порядок расчета потребности сырья на производстве и в кондитерских изделиях; - порядок получения продуктов из кладовой; - документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий; - виды нормативно-технологической документации
--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	60
Самостоятельная работа ¹⁴	30
Объем образовательной программы	90
в том числе:	
теоретическое обучение	36
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	24
Промежуточная аттестация проводится в форме контрольной работы	

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ОП.05 Охрана труда

1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Охрана труда» соответствует федеральному компоненту государственного образовательного стандарта по профессии 16675 «Повар». Адаптированная рабочая программа дисциплины является

частью основной образовательной программы подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар».

Программа учитывает индивидуальные особенности слушателей (легкой степенью умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации слушателей с недостатками в умственном развитии

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина ОП.05 «Охрана труда» входит в профессиональный цикл

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
-применять методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов; -обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности - анализировать травмоопасные и вредные факторы в профессиональной деятельности -использовать индивидуальные средства защиты	-правовые и организационные основы охраны труда; -основы безопасности труда и пожарной охраны -основы электробезопасности; -основы гигиены труда.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
Самостоятельная работа	18
Объем образовательной программы	54
теоретическое обучение	34
практические занятия (если предусмотрено)	2
Промежуточная аттестация проводится в форме зачета	

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ОП.06 «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ».

1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 «Безопасность жизнедеятельности» соответствует федеральному компоненту государственного образовательного стандарта по профессии 16675 «Повар». Адаптированная рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар».

Программа учитывает индивидуальные особенности слушателей (легкой степенью умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации слушателей с недостатками в умственном развитии

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина ОП.06 «Безопасность жизнедеятельности» входит в профессиональный цикл

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

- В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:
- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные получаемой профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- - оказывать первую помощь пострадавшим.
- В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:
- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий
- при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 72 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 48 часов; самостоятельная работа обучающегося (всего) – 24 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ОП.07 «ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА».

1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 «Эффективное поведение на рынке труда» соответствует федеральному компоненту государственного образовательного стандарта по профессии 16675 «Повар». Адаптированная рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар».

Программа учитывает индивидуальные особенности слушателей (легкой степенью умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации слушателей с недостатками в умственном развитии

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина ОП.07 «Эффективное поведение на рынке труда» входит в профессиональный цикл

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны **иметь практический опыт:**

- в прохождении собеседования в процессе трудоустройства;
- ориентироваться в законодательных документах по трудовому праву.

уметь:

- ориентироваться в ситуации на рынке труда;
- вести телефонные переговоры с потенциальным работодателем, заполнять анкеты и опросники, подготавливать резюме;
- обладать искусством самопрезентации при трудоустройстве.

знать:

- основные положения по оплате труда на предприятиях, предпринимательского типа;
- виды налогов;
- понятие, функции, элементы рынка труда;
- методы поиска вакансий;
- содержание и порядок заключения трудового договора;
- основные законодательные документы по трудовому праву.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **72** часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **48** час;
- самостоятельной работы обучающегося **24** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>72</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>48</i>
в том числе:	
лекции	<i>24</i>
практические занятия	<i>24</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>24</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме контрольной работы</i>	

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ОП.08 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» соответствует федеральному компоненту государственного образовательного стандарта по профессии 16675 «Повар». Адаптированная рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар».

Программа учитывает индивидуальные особенности слушателей (легкой степенью умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации слушателей с недостатками в умственном развитии

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» входит в профессиональный цикл

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
-выполнять геометрические построения в рисунке; -выполнять рисунок с натуры, по образцу, по памяти и воображению; -выполнять рисунок пирожных и тортов в цвете; -выполнять элементы лепки; -выполнять макет торта.	-технику рисунка и основы композиции; -геометрические композиции в рисунке; -цветовую гармонию; -основы лепки.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	126
в том числе:	
теоретическое обучение	24

практические занятия	60
Самостоятельная работа	42
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы	

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ОП.09 «ЭТИКА И ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ».

1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 «Этика и психология общения» соответствует федеральному компоненту государственного образовательного стандарта по профессии 16675 «Повар». Адаптированная рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар».

Программа учитывает индивидуальные особенности слушателей (легкой степенью умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации слушателей с недостатками в умственном развитии

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина ОП.09 «Этика и психология общения» входит в профессиональный цикл

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
<p>-применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;</p> <p>- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения</p>	<p>- взаимосвязь общения и деятельности;</p> <p>- цели, функции и виды и уровни общения;</p> <p>- роли и ролевые ожидания в общении;</p> <p>- виды социальных взаимодействий;</p> <p>- механизмы взаимопонимания в общении;</p> <p>- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;</p> <p>- этические принципы общения;</p> <p>- источники, причины и виды и способы разрешения конфликтов</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	51
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	10
Самостоятельная работа	17
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы	

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

ПМ.01 Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» соответствует федеральному компоненту государственного образовательного стандарта по профессии 16675 «Повар». Адаптированная рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар».

Программа учитывает индивидуальные особенности слушателей (легкой степенью умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации слушателей с недостатками в умственном развитии

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина ПМ.01 «Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» входит в профессиональный цикл

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</p>
Знать	<p>требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</p> <p>требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>

Результаты освоения профессионального модуля:

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными компетенциями:

ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

1.4. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 426

Из них на освоение МДК 116

на практики учебную 216 и производственную 36 самостоятельную работу -58 часов.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

ПМ.02 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» соответствует федеральному компоненту государственного образовательного стандарта по профессии 16675 «Повар». Адаптированная рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар».

Программа учитывает индивидуальные особенности слушателей (легкой степенью умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации слушателей с недостатками в умственном развитии

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина ПМ.02 «Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» входит в профессиональный цикл.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и
-------	--

	<p>регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
Знать	<p>Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>

Результаты освоения профессионального модуля:

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными компетенциями:

ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с
---------	--

	инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – **891** час,
 Из них на освоение МДК – 243 часа;
 учебной практики – 576 часов,
 производственной практики – 72 часа.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» соответствует федеральному компоненту государственного образовательного стандарта по профессии 16675 «Повар». Адаптированная рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар».

Программа учитывает индивидуальные особенности слушателей (легкой степенью умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации слушателей с недостатками в умственном развитии

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина ПМ.03 «Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» входит в профессиональный цикл.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Уметь	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента,</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>

Результаты освоения профессионального модуля:

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными компетенциями:

ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

:1.4. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 540 часов.

Из них на освоение МДК 180ч.

на практики учебную 288 и производственную 72 ч