# Аннотация адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки 16675 Повар

**Общие положения**

* Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки 16675Поварразработана в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации № 273-ФЗ от 29.12.12, указом Президента Российской Федерации от 07.05.2012 № 597 «О мероприятиях по реализации социальной политики», распоряжением Правительства РФ от 15.10.2012 № 1921-р «Комплекс мер, направленных на повышение эффективности реализации Мероприятий по содействию трудоустройству инвалидов и на обеспечение доступности профессионального образования на 2012-2015 годы», письмом Министерства образования и науки РФ от 07.07.2013 г. № ИР – 535/07 «О коррекционном и инклюзивном образовании детей», письмом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 292 (в редакции приказа от 21.08.2013 г. № 977) «Об утверждении порядка организации и осуществление образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», «Требованиями к организации образовательной деятельности для лиц с ОВЗ в профессиональных образовательных организациях, в том числе требования к средствам обучения и воспитания», утвержденные приказом директора Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих Кадров и ДПО Минобрнауки России 26.12.2013 г. № 06-2412 вн., Общероссийским классификатором профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005 г.

Аннотации разработаны в соответствии с учебным планом колледжа.

|  |
| --- |
| **Обязательная часть циклов ОПОП** |
|  | **Гуманитарный цикл** |
| ОП 01 |  Беседы по истории |
| ОП 02 | Основы безопасности жизнедеятельности |
| ОП 03 | Физическая культура |
|  | ***Обязательная часть учебных циклов*** |
| **АЦ.00** | **Адаптационный цикл** |
| АЦ.01 | Коммуникативный практикум |
| АЦ.02 |  Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний |
| **П.00** | ***Профессиональный учебный цикл*** |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** |
| ОП.01 |  Техническое оснащение и организация рабочего места |
| ОП.02 | Физиология питания  |
| ОП.03 | Основы санитарии и гигиены  |
| ***ПМ.00*** | ***Профессиональные модули*** |
| **ПМ.01** | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного цикла |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов |
| **ПМ.02** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| **ПМ.03** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ** **ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 01 БЕСЕДЫ ПО ИСТОРИИ**

**1.1** Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной программы по программе профессиональной подготовки 16675Повар

**1.2** Дисциплина ОП 01 Беседы по истории относится к гуманитарному циклу.

**1.3** Программа ориентирована на достижение следующих целей:

**знать/понимать**:

* основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;
* периодизацию всемирной и отечественной истории;
* современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
* особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;
* основные исторические термины и даты;

**уметь**:

* анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
* различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;
* устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;

представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ** **ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 02 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Программа дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения основ безопасности жизнедеятельности в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения адаптационной образовательной.

Содержание программы «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих целей:

- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и утренних угроз (жизненно важные интересы – совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);

- снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;

- формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе и наркотиков;

- обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ** **ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 03 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

**(адаптивная)**

Программа предназначена для изучения дисциплины «Физическая культура (адаптивная)» в учреждениях профессионального образования, реализующих адаптированную программу профессионального образования для лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования (рабочая профессия 16675 Повар).

Цель преподавания дисциплины: показать возможность физической реабилитации инвалидов средствами физической культуры и спорта, улучшение их морального состояния**.**

Задачи:

1. Создание правильной основы для формирования двигательных умений и навыков, общей двигательной культуры.
2. Коррекция посттонических реакций в локомоторно-статических функциях;
3. Развитие рецепторных отношений в координации движений, упражнения для формирования свода стоп, их подвижности и опоростойкости;
4. Формирование равновесия;
5. Формирование правильной осанки;
6. Развитие пространственной ориентировки и точности движений;
7. Развитие зрительно- моторной координации;
8. Формирование и развитие ППФП

Коррекционные задачи обуславливаются наличием у учащихся разнообразных дефектов физического и моторного развития. Каждый раздел программы, предполагает решение коррекционных задач. Данная программа изменена по сравнению с принятой программой учебной дисциплины «Физическая культура».

В результате учебной дисциплины учащиеся должны уметь и знать:

-Планировать и проводить индивидуальные занятия физическими упражнениями различной целевой направленности;

-Выполнять индивидуально подобранные комплексы гимнастики;

-Преодолевать полосы препятствий с использованием разнообразных способов передвижения;

-Выполнять комплексы упражнений общей физической подготовки;

-Выполнять соревновательные упражнения и технико-тактические действия в изучаемом разделе учебной программы;

-Проводить физкультурно-оздоровительные мероприятия в режиме учебного дня, фрагменты уроков физической культуры (в роли помощника учителя);

Волейбол

-Помощь в судействе. Организация и проведение подвижных игр и игровых заданий.

Баскетбол

-Подготовка места занятий. Помощь в судействе.

Программа содержит также теоретическую часть. Теоретический материал имеет валеологическую и профессиональную направленность. Его освоение обеспечивает формирование мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры, осознание учащимися значения здорового образа жизни и двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ** **ДИСЦИПЛИНЫ**

**АЦ.01 КОММУНИКАТИВНЫЙ ПРАКТИКУМ**

**1.1** Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной программы по программе профессиональной подготовки 16675Повар

**1.2** Дисциплина АЦ.01 Коммуникативный практикум относится к адаптационному циклу.

**1.3** Программа ориентирована на достижение следующих целей: сформировать умения и навыки эффективного общения, способность работать в команде, толерантно воспринимать социальные, культурные и личностные отличия индивидов.

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

Знать:

-теоретические основы деловой коммуникации;

-методы и способы эффективного общения;

-приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации;

-способы предупреждения конфликтов и стратегии выхода из конфликтных ситуациях.

Уметь:

-толерантно воспринимать социальные, культурные и личностные отличия индивидов;

-выбирать стиль, средства, приемы общения соответствующие целям общения;

-эффективно взаимодействовать в команде.

Владеть:

-навыками межличностного общения;

-организации профессиональной деятельности с учетом специфики деловой коммуникации;

-навыками разрешения конфликтных ситуаций.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ** **ДИСЦИПЛИНЫ**

**АЦ.02 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины разработана на основе профессионального стандарта для профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья без получения общего среднего образования.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**адаптационный цикл.

**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 и профессиональных 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, особенности регулирования труда инвалидов;

- Основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;

- Функции органов труда и занятости населения.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ** **ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

* 1. **Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки рабочих по профессии 16675 Повар не имеющих основного общего образования.

* 1. **Место дисциплины в структуре основной ППКРС:** Общепрофессиональный цикл
	2. **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых 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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:** - характеристики основных типов организации общественного питания;

- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;

- учет сырья и готовых изделий на производстве;

- назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

- правила их безопасного использования;

- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ** **ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

* 1. **Место дисциплины в структуре:** Общепрофессиональный цикл
	2. **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**
	3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;

 -составлять рационы питания;

В результате освоения 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;

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

- общие требования к качеству сырья и продуктов;

- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.03 ОСНОВЫ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

* 1. **Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки рабочих по профессии 16675 Повар.

* 1. **Место дисциплины в структуре ППКРС:** Общепрофессиональный цикл
	2. **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:** В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

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

- основные группы микроорганизмов;

- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

- правила личной гигиены работников пищевых производств;

- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции

**1.2. В результате освоения профессионального модуля студент должен:**

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями  |
| уметь  | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; 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; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; 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  |
| знания  | 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); видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов  |

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ**

**ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции

**1.2. В результате освоения профессионального модуля студент должен:**

|  |  |
| --- | --- |
| Практический опыт  | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями. |
| Умения  | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; 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;  своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  |
|  | выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;  |
| Знания  | 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); видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; 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; норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  |

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**1.1. Область применения программы**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции

**1.2. В результате освоения профессионального модуля студент должен:**

|  |  |
| --- | --- |
| Практический опыт  | подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями. |
| Умения  | 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; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции  |
| Знания  | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  |