

## Аннотация адаптированной программы по профессии «Повар»

Адаптированная программа профессионального образования по рабочей профессии: **ПОВАР** представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Цель профессиональной подготовки – выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве бетонщика, каменщика, электросварщика ручной сварки в предприятиях, организациях строительной отрасли, независимо от их организационно-правовых форм.

Подготовка по программе предполагает изучение профессиональных циклов и модулей.

## ДИСЦИПЛИНА

### ОП.01 Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

**Место дисциплины в структуре :** Общепрофессиональный цикл

**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;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;
- 

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.
- 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;

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>73</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>73</b>
<b>зачёт</b>	<b>2</b>

**ДИСЦИПЛИНА**  
**ОП.02 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

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.

**Место дисциплины в структуре основной ППКРС:** Общепрофессиональный цикл

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:** В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

правила их безопасного использования;

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ**  
**ДИСЦИПЛИНЫ**

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	56
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
в том числе:	
практические занятия	13
Промежуточная аттестация-зачет	2

**ДИСЦИПЛИНА**  
**ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ**  
**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Программа предназначена для изучения дисциплины «Организация производства предприятий общественного питания» в учреждениях профессионального образования, реализующих адаптированную программу профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования (рабочая профессия 16675-Повар).

Программа учебной дисциплины является часть программы подготовки по профессии Пекарь, повар со сроком обучения 1 г. 10 мес. лиц, не имеющих основного общего образования.

**Место дисциплины в структуре :** общепрофессиональный цикл

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- 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;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	55
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	55
в том числе:	
практические занятия	13
Промежуточная аттестация-зачет	2

## ДИСЦИПЛИНА

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной *Основы калькуляции и учета*

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 11 ...	<p>проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</p> <p>-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</p> <p>применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</p> <p>применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p>	<p>принципы рыночной экономики;</p> <p>организационно-правовые формы организаций;</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>способы ресурсосбережения в организации;</p> <p>понятие, виды предпринимательства;</p> <p>виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</p> <p>нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</p> <p>основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p> <p>формы и системы оплаты труда;</p> <p>механизм формирования заработной платы;</p> <p>виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

	наставника).	
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p>

	<p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
--	--	---

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>42</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	32
лабораторные занятия	-
практические занятия	8
самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	



**ДИСЦИПЛИНА**  
**ОП.05 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

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

**Место дисциплины в структуре:** Общепрофессиональный цикл

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>78</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>78</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>15</b>
<b>зачёт</b>	<b>2</b>

## ДИСЦИПЛИНА ОП.06 Безопасность жизнедеятельности

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО «Повар»

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины студент 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 полученной 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 студент 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

### **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Количество часов
--------------------	------------------

<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе:	
практические занятия	<i>16</i>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## **АННОТАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

### **ПМ 01. Кулинария**

**Целью** изучения дисциплины является приобретение обучающимися теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности, по обработке сырья, изготовлению, реализации и оценке качества кулинарной продукции общественного питания.

#### **Задачи адаптированной образовательной программы:**

- Своевременное выявление детей с трудностями адаптации, обусловленными ограниченными возможностями здоровья.
- Определение особых образовательных потребностей детей с ограниченными возможностями здоровья.
- Создание условий, способствующих освоению детьми с ограниченными возможностями здоровья программы учебной дисциплины «Кулинария» по профессии «Повар».
- Создание климата психологического комфорта (доброжелательность, педагогический такт при оценивании и т.д.).
- Разработка и реализация индивидуальных учебных планов, организация индивидуальных и групповых занятий для детей с выраженным нарушением в развитии.
- Обеспечение возможности обучения и воспитания по дополнительным образовательным программам и получения дополнительных образовательных услуг.
- Оказание консультативной и методической помощи родителям (законным представителям) детей с ограниченными возможностями здоровья по медицинским, социальным, правовым и другим вопросам.

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического и практического обучения. При проведении занятий используются различные формы и методы обучения.

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)</b>	<b>Объем часов</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>МДК 01.01</b>	<b>Кулинария</b>	
<b>Тема № 1. «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов»</b>	<b>Содержание учебной дисциплины</b>	<b>42</b>
	Задачи и содержание предмета «Кулинария» его связь с другими дисциплинами, Значение соблюдения производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции.	<b>4</b>
	Нормативно-техническая документация на продукцию общественного питания; содержание, правила пользования. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Понятие о технологическом процессе ПОП, сырье, п./ф., готовой продукции.	<b>6</b>
	Правила обработки овощей с сохранением витаминов, цвета и пищевых веществ. Последовательность операций обработки овощей.	<b>4</b>
	Сортировка овощей, ее назначение, виды; промывка овощей (ручная и машинная), ее характеристика; особенности промывки картофеля, корнеплодов, капусты, луковых и плодовых овощей; зеленого лука; Очистка овощей, ее назначение, способы (ручная и механическая), их характеристика;	<b>10</b>
	Нарезка овощей, ее значение; способы нарезки (ручная и механическая), их характеристика; значение правильной нарезки, кулинарное использование овощей различных форм нарезки для приготовления блюд; Отходы при механической кулинарной обработке овощей, количество, использование, требование к качеству, условия и сроки хранения.	<b>14</b>
	Обработка грибов; ее последовательность; кулинарное использование грибов, требования к качеству, условия и сроки хранения	<b>2</b>

	тестирование	2
<b>Тема № 2. «Холодные блюда и закуски»</b>	<b>Содержание учебной дисциплины</b>	<b>33</b>
	Значение холодных блюд и закусок в питании. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд и закусок по основному продукту и характеру кулинарной обработки.	11
	Бутерброды, их разновидность, технология приготовления, оформление. Салаты из сырых и вареных овощей. Винегрет овощной, рецептура, технология приготовления, оформление и отпуск.	14
	Холодные блюда и закуски из рыбы, рецептура, технология приготовления, оформление	8
	<b>Содержание учебной дисциплины</b>	<b>41</b>
<b>Тема № 3. «Механическая кулинария, обработка мяса»</b>	Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса. Оттаивание мороженого мяса.	5
	Кулинарный разруб туш крупного и мелкого скота; кулинарное назначение отдельных частей туш.	6
	Виды п/ф. Назначение. П/ф из мяса крупного рогатого скота, их характеристика, кулинарное назначение.	6
	П/ф из баранины, свинины, телятины, их характеристика, кулинарное назначение. Приготовление рубленой массы и п/ф из нее.	8
	Приготовление котлетной массы и п/ф из нее.	6
	Обработка мясных субпродуктов.	6
	Требования к качеству п/ф из мяса.	2
	тестирование	2
<b>Тема № 4. «Механическая кулинарная обработка</b>	<b>Содержание учебной дисциплины</b>	<b>19</b>
	Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Способы оттаивания мороженой рыбы	2
	Способы вымачивания соленой рыбы. Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы.	2

<b>рыбы»</b>	Приготовление п/ф из рыбы: в целом виде, тушками, натуральными порционными и панированными кусками	<b>3</b>
	Порядок приготовления п/ф для варки, припускания, жарки.	<b>2</b>
	Котлетная масса из рыбы, рецептура, технология приготовления, требования к качеству.	<b>2</b>
	П/ф из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, зразы, рулет, технология приготовления.	<b>4</b>
	Отходы при механической кулинарной обработке рыбы, количество, использование, меры по снижению.	<b>2</b>
	Требования к качеству рыбных п/ф. Условия и сроки хранения.	<b>1</b>
	<b>Содержание учебной дисциплины</b>	<b>12</b>
	Тепловая обработка продуктов, ее назначение.	<b>2</b>
	Варка ее разновидностей.	<b>2</b>
	Жарка ее разновидностей.	<b>3</b>
<b>Тема № 5. «Тепловая кулинарная обработка продуктов»</b>	Комбинирование и вспомогательные приемы тепловой обработки.	<b>2</b>
	Влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.	<b>3</b>
	<b>Содержание учебной дисциплины</b>	<b>24</b>
	Значение первых блюд в питании; классификация супов.	<b>2</b>
	Общие сведения по технологии приготовления бульонов, их разновидности.	<b>2</b>
	Технология приготовления супов, требования к качеству.	<b>2</b>
	Общие сведения по технологии приготовления заправочных супов, их разновидности.	<b>8</b>
	Общие сведения по технологии приготовления картофельных супов с макаронными изделиями, крупами.	<b>4</b>
	Общие правила приготовления и характеристика супов молочных, холодных.	<b>3</b>
	Правила подачи супов, условия и сроки хранения	<b>1</b>
	<b>2</b>	
<b>Тема № 6. «Супы»</b>		

<b>Тема № 7. «Соусы»</b>	<b>Содержание учебной дисциплины</b>	<b>14</b>
	Значение соусов в питании. Их классификация. Посуда, инвентарь, применяемый для приготовления соусов.	<b>1</b>
	Приготовление бульонов для соусов. Пассерование муки, виды пассировок, их назначение.	<b>4</b>
	Приготовление соусов основных и производных от них.	<b>7</b>
	Ознакомление с кулинарным использованием соусов.	<b>1</b>
	Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.	<b>1</b>
<b>Тема № 8. «Блюда и гарниры из овощей»</b>	<b>Содержание учебной дисциплины</b>	<b>39</b>
	Значение овощных блюд в питании. Посуда, применяемая при приготовлении этих блюд.	<b>3</b>
	Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки (отварные, припущенные, жаренные, тушеные, запеченные), их характеристика.	<b>10</b>
	Блюда и гарниры из вареных и припущенных овощей; рецептура, технология приготовления, отпуск блюд, использование гарниров	<b>24</b>
		<b>2</b>
<b>Тема № 9. «Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий»</b>	<b>Содержание учебной дисциплины</b>	<b>36</b>
	Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании.	<b>2</b>
	Посуда, применяемая при приготовлении этих блюд. Подготовка круп к варке и их варка.	<b>4</b>
	Общие правила варки каш, виды каш; приготовление каш различной консистенции.	<b>8</b>
	Блюда из вязких каш; рецептура, технология приготовления.	<b>8</b>
	Блюда из концентратов, особенности их приготовления.	<b>2</b>
	Варка бобовых, особенности их варки, использование.	<b>4</b>
	Варка макаронных изделий; способы варки; блюда из макаронных изделий, рецептура, технология приготовления, отпуск. Требования к качеству блюд	<b>6</b>



		<b>2</b>
<b>Тема № 10. №Мясные горячие блюда»</b>	<b>Содержание учебной дисциплины</b>	<b>42</b>
	Значение мясных блюд в питании, их классификация по способу тепловой обработки.	<b>4</b>
	Блюда из отварного мяса, рецептура, технология, отпуск.	<b>6</b>
	Порционные и мелкокусковые жареные блюда.	<b>12</b>
	Тушение мяса, блюда из тушеного мяса, рецептура, технология приготовления и отпуск.	<b>8</b>
	Запеченные мясные блюда, рецептура, технология приготовления и отпуск.	
	Блюда из рубленой и котлетной массы, рецептура, технология приготовления и отпуск.	<b>10</b>
		<b>2</b>
<b>Тема № 11. «Рыбные горячие блюда»</b>	<b>Содержание учебной дисциплины</b>	<b>38</b>
	Значение рыбных блюд в питании, классификация их по способу тепловой обработки. Посуда, применяемая при приготовлении рыбных блюд.	<b>2</b>
	Правила варки и припускания рыбы.	<b>4</b>
	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы, рецептура, способы подачи .	<b>6</b>
	Способы жарки рыбы, особенности запекания рыбы.	<b>16</b>
	Приготовление блюд из жаренной и запеченной рыбы; рецептура, подача готовых блюд.	<b>16</b>
	Блюда из рыбной котлетной массы, рецептуры, технология приготовления, подача готовых блюд.	<b>4</b>
	Требования к качеству рыбных блюд, условия и сроки хранения.	<b>2</b>
		<b>2</b>
<b>Тема № 12. «Блюда из яиц и творога»</b>	<b>Содержание учебной дисциплины</b>	<b>23</b>
	Значение блюд из яиц и творога в питании, их классификация по способу тепловой обработки.	<b>2</b>
	Варка яиц и ее разновидности. Использование вареных яиц.	
	Блюда из яиц, рецептура, технология приготовления и отпуск.	<b>8</b>
	Блюда из творога, ассортимент, рецептуры, технология приготовления и отпуск.	<b>10</b>

	Требования к качеству блюд из яиц и творога.	2
		1
<b>Тема № 13. «Сладкие блюда и горячие напитки»</b>	<b>Содержание учебной дисциплины</b>	<b>22</b>
	Значение сладких блюд и напитков в питании. Посуда, применяемая при приготовлении и подаче блюд. Классификация блюд.	2
	Холодные сладкие блюда (компоты, кисели), рецептуры, технология приготовления, оформление	10
	Блюда из концентратов, приготовление, отпуск. Горячие напитки (чай, кофе, какао); рецептура, технология приготовления и отпуск. Требования к качеству сладких блюд и напитков, условия и сроки хранения	10
		2

## **Программа**

### **АРК.00 Адаптационно-реабилитационного курса**

Программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения, для лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования.

Практика показала, что особенности психофизического развития обучающихся с умственной недостаточностью затрудняют их вхождение в социум.

Курс занятий социально-средовой адаптации направлен на подготовку обучающихся к самостоятельной жизни.

Задача ПОУ - вселить в подростка веру в себя, свои силы, научить максимально реализовывать свои физические и духовные возможности, гармонично войти в жизнь и чувствовать себя востребованным в полном смысле слова.

Для этого необходимо создавать условия, т.е. благоприятную социально-педагогическую, коррекционно-развивающую среду, включающую специально организованное пространство и условия для эмоционального, познавательного, коммуникативного развития.

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Адаптационно-реабилитационный курс.

**Цель программы:** Социальная адаптация детей с ограниченными возможностями здоровья и интеграция их в общество.

**Задачи программы:**

- Формирование умений ориентироваться в окружающем социуме на бытовом уровне.
- 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.
- Формирование социального поведения, умение адекватно общаться, обращаться за помощью, соблюдая принятые правила приличия.
- Отработка навыков самообслуживания и личной гигиены для достижения возможной степени независимости.
- Развитие и коррекция познавательных функций, эмоционально - волевой сферы.
- Воспитание позитивных качеств личности.
- Воспитание уважительного отношения к труду людей.

### **Структура и содержание учебной дисциплины**

<i><b>Вид учебной работы</b></i>	<i><b>Объем часов</b></i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>39</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>39</b>
в том числе:	
<b>практические занятия</b>	<b>13</b>
Итоговая аттестация в форме зачета	

## Программа АКР.02 Социально-средовая ориентация

### Область применения программы.

Примерная программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения, для лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования.

Практика показала, что особенности психофизического развития обучающихся с умственной недостаточностью затрудняют их вхождение в социум.

Курс занятий социально-средовой адаптации направлен на подготовку обучающихся к самостоятельной жизни.

Задача ПОУ - вселить в подростка веру в себя, свои силы, научить максимально реализовывать свои физические и духовные возможности, гармонично войти в жизнь и чувствовать себя востребованным в полном смысле слова.

Для этого необходимо создавать условия, т.е. благоприятную социально-педагогическую, коррекционно-развивающую среду, включающую специально организованное пространство и условия для эмоционального, познавательного, коммуникативного развития.

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Адаптационно-реабилитационный курс.

### **Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

Целью социальной реабилитации детей с ОВЗ, является максимальное приспособление к жизни, включение в окружающую социальную среду, формирование социальной мобильности посредством накопления социального опыта. Социальная мобильность выражается в способности быстро и адекватно приспосабливать свою деятельность к новым обстоятельствам, находить адекватные способы разрешения возникающих проблем и выполнения нестандартных задач.

Главной задачей является развитие их потенциальных познавательных возможностей, коррекция поведения, привитие им трудовых и других значительных навыков и умений.

Весь процесс обучения и воспитания направлен на то, что бы обеспечить его социальную адаптацию в общество.

Согласно данной цели выделяются следующие задачи курса:

- содействие самопознанию, самоопределению личности;
- формирование образа собственного «Я», осмысление социальной принадлежности, своей социальной роли, формирование адекватной самооценки;
- обогащение содержания и форм общения, раскрытие социальных норм, регулирующих взаимодействие людей, развитие навыков общения и выхода из конфликтных ситуаций;
- формирование основ нравственной, правовой, социальной и трудовой культуры;
- формирование здорового образа жизни;
- подготовка к семейной жизни;
- психологическая подготовка к трудовой деятельности;
- формирование основ безопасной жизнедеятельности.

Реализация задач осуществляется через:

- создание условий для социального благополучия подростка в ПОУ;
- развивающее общение и развивающие виды деятельности;
- развивающую предметно-пространственную среду.

В основу программы положены возрастные и психофизиологические критерии обучающихся с ОВЗ.

**Структура и содержание учебной дисциплины**  
**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы на 1 курс**

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>39</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>39</b>
в том числе:	
<b>практические занятия</b>	<b>13</b>
Итоговая аттестация в форме зачета	

**Программа АКР.03 Социально-профессиональная адаптация**

**Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения, для лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования.

Практика показала, что особенности психофизического развития обучающихся с умственной недостаточностью затрудняют их вхождение в социум.

Курс занятий «Ищу работу» направлен на подготовку учащихся к самостоятельной жизни.

Задача ПОУ- вселить в подростка веру в себя, свои силы, научить максимально реализовывать свои физические и духовные возможности, гармонично войти в жизнь и чувствовать себя востребованным в полном смысле слова.

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Адаптационно-реабилитационный курс.

**Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:** социально-профессиональная адаптация обучающихся с ОВЗ (умственная отсталость): формирование умения оценки своих трудовых и профессиональных возможностей при освоении профессии в профессиональном образовательном учреждении.

Согласно этой цели выделяются следующие задачи курса:

- Формирование знаний о профессии
- Формирование профессионально-важных качеств в избранном виде труда.
- Воспитание добросовестного отношения к труду.
- Формирование профессиональных мотивов выбора профессии.
- Определение общественной значимости профессии
- Формирование знаний о содержании труда, медицинских противопоказаниях и профессиональных качествах профессии
- Формирование навыков находить нужную информацию.
- Развитие умения соотносить общественные цели выбора сферы деятельности со своими реальными возможностями.
- Развитие у подростков профессионального сознания.
- Формирование личностного смысла выбора профессии.
- Воспитание умения выбирать между профессиональным желанием, склонностями и способностями.
- Выработка умения сбора информации о рынке труда.
- Углубление знаний о требованиях профессии к человеку.
- Коррекция самооценки и формирование представлений о дальнейшей

жизненной перспективе.

- Формирование профессионально-важных качеств в избранном виде труда.

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы на 2 курс

<i>Вид учебной работы</i>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>16</b>
в том числе:	
<b>практические занятия</b>	<b>6</b>
Итоговая аттестация в форме зачета	

### Программа АКР.04 Психология общения

#### Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения, для лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования.

Общение - основное условие развития ребёнка, важнейший фактор формирования личности, один из главных видов деятельности человека, направленный на познание и оценку самого себя через посредство других людей. Общение удовлетворяет особенную потребность человека - во взаимодействии с другими. Особое значение общение имеет для детей с ОВЗ, т.к. общение с взрослыми и сверстниками даёт возможность усваивать эталоны социальных норм поведения. Ребёнок в определённых жизненных ситуациях сталкивается с необходимостью подчинить своё поведение моральным нормам и требованиям. Поэтому важным моментом в нравственном развитии ребёнка становится знание норм общения и понимания их ценности и необходимости.

Общение выполняет многообразные функции в жизни людей. Основными из них являются:

- организация совместной деятельности людей (согласование и объединение людей, их усилий для достижения общего результата);
- формирование и развитие межличностных отношений (взаимодействие с целью налаживания отношений);
- познание людьми друг друга.
- Общение играет особую роль в психологическом развитии детей. Это развитие осуществляется следующим образом:
  - благодаря обогащению взрослыми опыта детей путем прямой постановки взрослыми задач, требующих от ребёнка овладения новыми знаниями, умениями и навыками;
  - благодаря возможности для ребёнка черпать в общении образцы действий и поступков взрослых;
  - вследствие благоприятных условий для раскрытия детьми своего творческого начала при общении друг с другом.
  - на основе подкрепляющего действия мнений и оценок взрослого;

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Адаптационно-реабилитационный курс.

Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

Назначение программы: Данная программа предназначена для повышения уровня форсированности коммуникативных способностей обучающихся с ОВЗ.

Задачи курса:

- овладение навыками самоанализа;
- развитие умения понимать чувства и мотивы поведения других людей;
- обучение конструктивному повседневному и деловому общению;
- обучение приемам саморегуляции в стрессовых ситуациях;
- развитие умения творчески преодолевать конфликты.

Ожидаемый результат:

Обучающиеся должны знать:

- правила эффективного общения;
- проблемы межличностного взаимодействия;
- коммуникативные барьеры.
- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении;
- виды социальных взаимодействий;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов. Обучающиеся

должны уметь:

- рефлексировать свое поведение;
- самовыражаться;
- анализировать ситуации общения.
- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной

деятельности;

- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного

общения.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Структура и содержание учебной дисциплины

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы на 1 курс**

<i><b>Вид учебной работы</b></i>	<i><b>Объем</b></i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>39</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>39</b>
в том числе:	
<b>практические занятия</b>	13
Итоговая аттестация в форме зачета	2

## **Программа АКР.05 Психология делового общения**

### **Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения, для лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования.

**Психология делового общения** - рассматривает общение, обеспечивающее успех какого-то общего дела, создающее условия для сотрудничества людей, чтобы осуществить значимые для них цели. Деловое общение содействует установлению и развитию отношений сотрудничества и партнерства между коллегами по работе, руководителями и подчиненными, партнерами, соперниками и конкурентами. Оно предполагает такие способы достижения общих целей, которые не только не исключают, но, наоборот, предполагают также и достижение лично значимых целей, удовлетворение личных интересов и потребностей. Что в свою очередь, играет первостепенную роль в жизни подростков с ОВЗ.

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Адаптационно-реабилитационный курс.

**Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- эффективно участвовать в профессиональной коммуникации;
- соблюдать правила речевого этикета в деловом общении;
- успешно устанавливать и развивать партнерские отношения с коллегами.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- правила поведения человека;
- нравственные требования к профессиональному поведению;
- психологические основы делового общения;
- основные правила поведенческого этикета: приветствия, знакомства, нормы отношений в коллективе;
- отношения руководителя и подчиненных;
- нормы речевого этикета в деловом общении;
- стратегии поведения в конфликтных ситуациях.

### **Структура и содержание учебной дисциплины**

#### **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы на 2 курс**

<i><b>Вид учебной работы</b></i>	<i><b>Объем часов</b></i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>16</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>16</b>
в том числе:	
<b>практические занятия</b>	<b>4</b>
Итоговая аттестация в форме зачета	2



