

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ
Краевое государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Хабаровский технологический колледж»
(КГА ПОУ ХТК)

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГА ПОУ ХТК
_____ Л.В. Менякова
« ____ » _____ 2023

**АДАПТИРОВАННАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

(профессиональная подготовка лиц с ограниченными возможностями
здоровья, окончивших специальные коррекционные школы VIII вида)

по профессии

12391 ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПИЩЕВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Квалификация: **Изготовитель
пищевых полуфабрикатов**
Форма обучения – **очная**
Срок освоения – **1 год 10 месяцев**

Хабаровск
2023

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии **12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов** для лиц с ограниченными возможностями здоровья, окончивших специальные коррекционные школы VIII вида, разработана в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение профессионального образования.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии «Общественное питание»

Протокол № ____ от « ____ » _____ 2023

Председатель ПЦК

_____ Ю.И. Быкова

Организация-разработчик:

КГА ПОУ «Хабаровский технологический колледж»

Согласование работодателей:

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:

_____/_____
« ____ » _____ 2023

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:

_____/_____
« ____ » _____ 2023

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| Раздел 1. Общие положения | 4 |
| 1.1 Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы | 5 |
| 1.2 Требования к поступающим | 8 |
| Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО | 8 |
| 2.1 Область и объекты профессиональной деятельности | 8 |
| 2.2 Виды и задачи профессиональной деятельности | 9 |
| 2.3 Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО | 9 |
| 2.4 Результаты реализации АОППО | 10 |
| 2.5 Структура АОППО | 16 |
| 2.6 Трудоемкость АОППО | 17 |
| Раздел 3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОППО | 17 |
| 3.1 Учебный план | 17 |
| 3.2 Календарный учебный график | 18 |
| 3.3 Программы учебных дисциплин | 19 |
| 3.4 Программы профессиональных модулей | 19 |
| 3.5 Программа итоговой аттестации | 19 |
| Раздел 4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО | 19 |
| Раздел 5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ | 21 |
| 5.1 Кадровое обеспечение процесса обучения | 21 |
| 5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение | 22 |
| 5.3 Материально-техническое обеспечение | 22 |
| Раздел 6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО | 24 |
| Раздел 7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся | 24 |
| Приложения | 28 |

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии **12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов** разработана краевым государственным автономным профессиональным образовательным учреждением «Хабаровский технологический колледж» для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (окончивших специальные коррекционные школы VIII вида).

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения разработана в целях обеспечения права на профессиональное обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья, а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся. Адаптированная программа ориентирована на решение следующих задач:

- создание условий, необходимых для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- повышение качества профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
- формирование толерантной социокультурной среды.

Для лиц с ментальными нарушениями характерны недоразвитие познавательных процессов, замедленность восприятия, несформированность навыков учебной деятельности, поэтому сочетание профессионального обучения и коррекционной работы на уровне организации педагогического процесса является важным фактором реабилитации и адаптации для данной категории обучающихся.

Реализация адаптированной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья (ментальные нарушения) определяется Колледжем в соответствии с рекомендациями, данными по результатам психолого-медико-педагогической комиссии, а также созданными специальными условиями: увеличенные сроки обучения, включением в Учебный план дополнительного раздела - адаптационный курс. Адаптационные дисциплины введены с целью реализации личностно-профессиональных потребностей обучающихся и получения дополнительных навыков и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускников на региональном рынке труда.

В Колледже лица с ограниченными возможностями здоровья обучаются в специализированных группах численностью не более 15 человек.

Учебная и производственная практика реализуется в соответствии с объемом, установленным Учебным планом. Производственная практика может быть организована как в условиях Колледжа, так и на базе производственных предприятий, организаций и учреждений города и Хабаровского края. При определении мест прохождения практик Колледж учитывает рекомендации ПМПК, относительно условий и видов труда.

Итоговая аттестация выпускников с ограниченными возможностями здоровья проводится в форме квалификационного экзамена.

По завершению образовательной программы выпускникам выдаются свидетельства о профессии рабочего, должности служащего установленного образца.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения обеспечивает достижение обучающимися с ограниченными возможностями здоровья результатов, установленных Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих для 2-3-4 квалификационного разряда.

1.1 Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы

Настоящая образовательная разработана на основе требований:

– Приказа Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

– Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023).

Нормативно-правовую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

– Федеральный закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273;

– Федеральный закон «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 г. № 181-ФЗ;

– Указ Президента Российской Федерации от 07 мая 2012 № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики»;

– Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. №292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

– Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки от 20 апреля 2015. № 06-830вн;

– Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281.

– Письмо Министерства образования и науки РФ от 07 июля 2013 г. № ИР – 535/07 «О коррекционном и инклюзивном образовании детей».

В данной программе используются следующие термины, определения, сокращения:

Профессиональное обучение - вид образования, который направлен на приобретение обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенции, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий)

Основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих.

Инвалид - лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Индивидуальная программа реабилитации или абилитации (ИПРА) инвалида - разработанный на основе решения Государственной службы медико-социальной экспертизы комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных или утраченных функций организма, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

Медико-социальная экспертиза (МСЭ) - признание лица инвалидом и определение в установленном порядке потребностей освидетельствуемого лица в мерах социальной защиты, включая реабилитацию, на основе оценки ограничений жизнедеятельности, вызванных стойким расстройством функций организма.

Заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК) - документ, в котором отражены необходимые специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья

Ментальные (интеллектуальные) нарушения - атипия (отклонение от нормы) развития, при которой страдают не только интеллект, но и эмоционально-волевая сфера, поведение, физическое развитие.

АОПО - адаптированная основная программа профессионального обучения, предназначенная для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Адаптационная дисциплина - это элемент адаптированной программы профессионального обучения, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Индивидуальный учебный план - учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Специальные условия для получения образования - условия обучения, воспитания и развития обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных

пособий и дидактических материалов, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

ЕТКС - единый тарифно-квалификационный справочник

1.2 Требования к поступающим

На обучение по программам профессиональной подготовки по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов принимаются лица с ограниченными возможностями здоровья, освоившие программу обучения в специальных (коррекционных) школах VIII вида без получения основного среднего образования.

Приём на обучение по программе профессиональной подготовки проводится по личному заявлению абитуриента с предоставлением оригинала и копии документов, удостоверяющих его личность, гражданство; оригинала и ксерокопии документа об образовании.

Инвалиды при поступлении на обучение по адаптированной образовательной программе должны предъявить индивидуальную программу реабилитации или абилитации (ИПРА) инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной программе, содержащую информацию необходимых условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда. Лица с ОВЗ при поступлении на адаптированную образовательную программу должны предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АОППО

АОППО имеет своей целью формирование у слушателей общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями профессиональных стандартов по данным профессиям, а также развитие их личностных качеств, способствующих успешной адаптации в социуме и трудоустройству.

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание) – ведение средней

сложности процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

2.2 Виды и задачи профессиональной деятельности

Наименование основных видов деятельности:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Основная цель вида профессиональной деятельности – подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции.

Для лиц с ограниченными возможностями рекомендуются следующие виды труда:

- по характеру рабочей нагрузки и его усилий по реализации трудовых задач – физический труд;
- по форме организации трудовой и профессиональной деятельности – регламентированный (с определенным распорядком работы);
- по признаку основных орудий (средств) труда – ручной труд, машинноручной труд.

2.3 Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО

Реализация АОППО для лиц с ограниченными возможностями здоровья VIII вида по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов направлена на освоение следующих трудовых функций:

- выполнение вспомогательных работ при изготовлении пищевых полуфабрикатов;
- ведение процессов первичной обработки сырья при изготовлении пищевых полуфабрикатов.

2.4 Результаты реализации АОППО

Результаты освоения АОППО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения АОППО выпускник должен обладать следующими компетенциями:

- общими компетенциями,
- профессиональными компетенциями, соответствующими видам профессиональной деятельности.

Общие компетенции

| Код | Формулировка компетенции | Умения | Знания |
|------------|---|--|---|
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | проявлять устойчивый интерес к профессии | сущность профессии, её значимость для общества и своё дальнейшее профессиональное развитие |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета | профессиональные функции по организации процесса разработки изделия в соответствии с целями, установленными руководителем |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | анализировать рабочую ситуацию и принимать решения, аргументировано отстаивать свою точку зрения, неся за это ответственность | текущий и итоговый самоконтроль и взаимоконтроль |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | пользоваться литературой, справочниками, Интернет-ресурсами, ориентироваться в профессиональном информационном поле, уметь выделить главное из всего потока информации для решения профессиональной задачи | литература, справочники, Интернет-ресурсы, ориентируется в профессиональном информационном поле |

| | | | |
|------|--|---|--|
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | определять цели профессионального общения, выбирая стратегию, методы, средства и формы коммуникаций | способы обработки, представления, хранения и передачи профессионально - ориентированной информации |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | устанавливать профессиональные взаимоотношения с коллегами, клиентами и руководством | субординационные отношения, профессиональный этикет |
| ОК 7 | Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности | определять гражданскую жизненную позицию использовать полученные профессиональные знания при несении воинской обязанности | сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей, значимость профессиональной деятельности |

Профессиональные компетенции

| Вид профессиональной деятельности | Формулировка компетенции | Практический опыт | Умения | Знания |
|--|--|--|---|--|
| <p>ВПД.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> | <p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Выполнение вспомогательных работ при изготовлении пищевых полуфабрикатов</p> <p>Разборка и зачистка субпродуктов; жиловка грудинки и шейной части туш</p> | <p>Просеивание муки, панировочных сухарей; приготовление льезона; зачистка загрязненных мест; обмывание, обсушивание мяса.</p> <p>Удаление пленок, сухожилий, остатков костей, хрящей.</p> <p>Резка мяса и субпродуктов на куски установленных размеров</p> | <p>Приемы жиловки мяса и зачистки субпродуктов;</p> <p>Расположение мышечной, жировой, соединительной тканей обрабатываемых частей туши;</p> <p>Правила и виды панировки полуфабрикатов;</p> <p>Соотношение компонентов и правила приготовления льезона;</p> |
| | <p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> | <p>Ведение простых процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов</p> | <p>Чистка картофеля, овощей, зелени и плодов на машине или вручную</p> <p>Доочистка картофеля и корнеплодов от глазков, пятен, оставшейся кожицы</p> | <p>Правила сбора, хранения и сдачи пищевых отходов;</p> <p>Правила заточки и правки ножей;</p> <p>Технические правила первичной обработки картофеля, овощей и зелени машинным способом и вручную, способы их доброкачественности;</p> |
| | <p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного</p> | | | |

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| <p>ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p> | | | <p>после машинной чистки Сортировка, калибровка, промывка картофеля и корнеплодов на машинах или вручную.</p> | <p>Требования, предъявляемые к качеству готовых полуфабрикатов;</p> |
| <p>ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> | | <p>Ведение средней сложности процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов</p> | <p>Жиловка лопаточной части и толстого края туш; зачистка мяса Заточка и правка ножей Отделение телячьих, бараньих, свиных грудинок от кореек Полная зачистка костей от мяса Разделка рыбы частиковых пород на тушки; обработка тушек методом фиксации Приготовление котлетной массы из мяса, рыбы и овощей, начинок для пельменей, вареников Разборка мяса по сортам и видам: боковая, наружная часть, верхняя, внутренняя, тонкий, толстый край. Нарезка, нарубка мелко-</p> | <p>Нормы допустимых отходов при чистке и доочистке картофеля и корнеплодов;</p> <p>Схемы разделки мясных туш, птицы, рыбы; Сущность технологического процесса изготовления крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов, рубленой и котлетной массы, очищенного картофеля, овощей, дрожжевого теста, теста для пельменей и вареников;</p> <p>Требования, предъявляемые к качеству изготавливаемых полуфабрикатов,</p> |

| | | | | |
|--|--|--|---|--|
| | | | <p>кусовых полуфабрикатов из мяса: бефстроганов, азу, гуляш, рагу, плов и других.</p> <p>Нарезка рыбы на порции в зависимости от вида последующей тепловой обработки: кругляши, филе с кожей, без кожи, с позвоночной частью и без нее.</p> <p>Шинковка, измельчение, протирка картофеля, сырых, квашеных и вареных овощей.</p> <p>Замешивание дрожжевого теста для пирожков жареных, печеных и других изделий, теста для пельменей, вареников.</p> <p>Разделка теста.</p> <p>Формовка изделий из котлетной массы, теста с соблюдением заданного рецептурой их веса.</p> <p>Фарширование овощей, приготовление салатов,</p> | <p>условия, сроки реализации, правила их упаковки, хранения и транспортировки;</p> <p>Методы органолептической оценки качества сырья;</p> <p>Правила эксплуатации используемого сырья;</p> |
|--|--|--|---|--|

| | | | | |
|--|--|---|---|---|
| | | <p>Ведение сложных процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи</p> | <p>маринадов.</p> <p>Взвешивание, укладка, упаковка полуфабрикатов.</p> <p>Обвалка тушек птицы, лопаточной и грудореберной частей туш крупного и мелкого скота.</p> <p>Разборка мяса по сортам</p> <p>Нарезка порционных полуфабрикатов из крупнокускового мяса и птицы для жаренья в натуральном (антрекоты, бифштексы, лангеты, филе, эскалопы и др.) и в панированном (ромштексы, шницели и др.) виде.</p> <p>Приготовление мяса для шашлыков, кнельной массы.</p> <p>Разделка рыбы, нарезка порционные куски.</p> <p>Приготовление песочного и слоеного теста (полуфабриката)</p> | <p>Приемы и правила обвалки тушек птицы, лопаточной и грудореберной частей туш крупного и мелкого скота, разделки рыбы</p> <p>Кулинарное назначение отдельных сортов мяса</p> <p>Кулинарное назначение частей туш крупного, мелкого скота, рыбы осетровых пород</p> <p>Ассортимент порционных полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы осетровых пород, основы технологического процесса их изготовления</p> <p>Рецепты и основы технологии приготовления песочного и слоеного теста (полуфабриката)</p> |
|--|--|---|---|---|

2.5 Структура АОППО

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения имеет следующую структуру:

| Код | Наименование учебных дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов |
|-----------------------------------|---|
| Общеразвивающие дисциплины | |
| ОД.01 | Основы Российского законодательства |
| ОД.02 | Математика в профессии |
| ОД.03 | Культура речи |
| ОД.04 | Этика и психология общения |
| ОД.05 | Основы информатизации |
| ОД.06 | Основы экологических знаний |
| Адаптивные дисциплины | |
| АД.01 | Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний |
| АД.02 | Здоровье и окружающая среда |
| Общепрофессиональный учебный цикл | |
| ОП.01 | Основы физиологии питания, санитарии и гигиены |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров |
| ОП.03 | Оборудование предприятий общественного питания |
| ОП.04 | Организация производства общественного питания |
| ОП.05 | Основы экономики отрасли |
| ОП.06 | Безопасность жизнедеятельности и охрана труда |
| ОП.07 | Физическая культура |
| Профессиональный учебный цикл | |
| ПМ.01 в том числе: | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| МДК 01.01 | Технология приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов |
| МДК 01.02 | Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы и водного нерыбного сырья |
| МДК 01.03 | Технология приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы |
| МДК 01.04 | Технология приготовления полуфабрикатов из теста с начинками и мучных кондитерских изделий |
| УП.01 | Учебная практика |
| ПП.01 | Производственная практика |
| ПА | Промежуточная аттестация |
| ИА | Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) |

2.6 Трудоемкость АОППО

Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения по очной форме без получения среднего общего образования составляет:

| | |
|----------------------------|------------------|
| Обучение по учебным циклам | 28 недель |
| Учебная практика | 51 неделя |
| Производственная практика | |
| Промежуточная аттестация | 2 недели |
| Итоговая аттестация | 1 неделя |
| Каникулярное время | 13 недель |
| ИТОГО | 95 недель |

Объем и сроки получения образования по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов – 1 год 10 месяцев (2460 часов).

Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный

Адаптированная программа профессионального обучения не предусматривает общеобразовательную подготовку.

Форма обучения: очная

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается квалификация Изготовитель пищевых полуфабрикатов 2-3-4 разряда и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО

3.1 Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики АОППО по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

Учебный план предусматривает:

- создание условий для воспитания, становления и формирования личности обучающегося, для развития его склонностей, интересов и способности к социальному самоопределению;
- овладение знаниями в объеме, определенном едиными требованиями обязательного минимума содержания профессионального обучения;
- коррекцию недостатков в развитии, индивидуальную и групповую работу, направленную на преодоление трудностей обучающихся в овладении отдельными дисциплинами, проблем в общении.

Учебный план АОППО для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья построен с учётом требований современной жизни общества и тех проблем, которые затрагивают интересы и потребности детей с отклонениями в развитии этого вида. Своевременное обеспечение адекватных условий обучения и воспитания детей с ограниченными возможностями здоровья способствует преодолению неуспеваемости обучающихся, охране здоровья, профилактике асоциального поведения, коррекции их психических и физических нарушений.

Общепрофессиональные и профессиональные компоненты реализуются через коррекционно-развивающую, адаптационную область, где особое внимание уделяется коррекции дефекта и формированию навыков адаптации личности в современных жизненных условиях. В неё включена система коррекционных занятий с обучающимися.

Учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, виды учебных занятий, этапы учебной и производственной практик, вид итоговой аттестации.

Объем обязательных (аудиторных) учебных занятий обучающегося в период теоретического обучения не превышает 30 часов в неделю.

Распределение количества обязательных аудиторных часов, отведённых на учебную дисциплину или междисциплинарный курс, по видам занятий (лабораторные, практические, теоретические занятия) в учебном плане определяется Колледжем самостоятельно.

3.2 Календарный учебный график

Календарный учебный график по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов определяет последовательность реализации АОППО: распределение учебной нагрузки по курсам, семестрам, неделям, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы

3.3 Программы учебных дисциплин

Программы учебных дисциплин, входящих в состав АОППО, разработаны преподавателями на основе требований ЕТКС, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, рассмотрены и согласованы предметно-цикловой комиссией в установленном порядке.

Программы учебных дисциплин содержат следующие структурные элементы: титульный лист; сведения о разработчиках программы, согласовании и утверждении программы; общая характеристика программы учебной дисциплины; структуру и содержание учебной дисциплины; условия реализации программы учебной дисциплины; контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины, лист изменений и дополнений, внесенных в программу учебной дисциплины

3.4 Программы профессиональных модулей

Программа профессионального модуля разработана на основе требований ЕТКС, с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, согласованы с работодателями и утверждены в установленном порядке.

Программа профессионального модуля содержит следующие структурные элементы: титульный лист; сведения о согласовании и утверждении программы, разработчиках; общая характеристика программы профессионального модуля; структура и содержание профессионального модуля; условия реализации программы профессионального модуля; контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля; лист изменений и дополнений, внесенных в программу профессионального модуля.

Отдельным элементом программы профессионального модуля является программа учебной и производственной практики.

3.5 Программа итоговой аттестации

Программой итоговой аттестации определяются требования к содержанию, объему и структуре квалификационного экзамена, содержание которого должно соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АОППО

Оценка качества подготовки обучающихся проводится с целью комплексной и объективной оценки знаний и умений обучающихся в процессе освоения адаптированной программы профессионального обучения по

профессии. Оценка качества освоения АОППО предусматривает следующие виды контроля: входной, текущий, тематический, рубежный, итоговый.

Входной контроль разработан с учётом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся и проводится в различных формах (устно, письменно и тестирование как на бумаге, так и на компьютере). Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала.

Основными видами контроля учебных достижений обучающихся (знаний, умений, практического опыта, освоенных компетенций) в рамках дисциплины или модуля в течение семестра являются текущий и промежуточный контроль.

Текущий контроль - это непрерывное осуществление проверки усвоения знаний, умений и применения профессиональных навыков, формирования общих и профессиональных компетенций. Текущий контроль знаний осуществляется преподавателем в ходе проведения всех видов занятий в форме, избранной преподавателем. При этом предусматривается контроль в виде устных и письменных форм, в том числе: оценивание выполнения контрольных работ, лабораторных и практических работ. Результаты текущего контроля отражаются в журнале учета учебных занятий.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося по завершению изучения дисциплины, профессионального модуля и его составляющих. Формы и сроки проведения промежуточной аттестации определяются рабочим учебным планом.

Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предусмотрено увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Основными формами промежуточной аттестации являются: экзамен по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу; экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю; дифференцированный зачет по дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практикам; зачет по дисциплине.

Уровень подготовки по дифференцированному зачёту и экзамену оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно). Зачёт оценивается - «зачтено», «не зачтено».

Для промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям привлекаются в качестве внештатных экспертов работодатели.

Практика является обязательным разделом АОППО. Практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. Предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля. Практика реализуется в несколько периодов в соответствии с графиком учебного процесса. Обучающиеся, представившие документы, подтверждающие освоение компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности, допускаются к итоговой аттестации.

Итоговая аттестация предусмотрена в форме квалификационного экзамена. Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы установленного образца об уровне квалификации.

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

5.1 Кадровое обеспечение процесса обучения

Реализация адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее и высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и учебной практики.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном

стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации по направлениям работы с лицами с ограниченными возможностями здоровья.

Педагогические работники, реализующие адаптированную образовательную программу профессионального обучения по профессии Повар, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного процесса. К реализации программы привлекаются педагог – психолог, социальный педагог, специалист по информационным средствам обучения.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Адаптированная основная программа профессионального обучения обеспечена учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по учебным дисциплинам и профессиональному модулю.

Реализация АОППО обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин (модулей). Каждый обучающийся обеспечен не менее, чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет. Для обучающихся и преподавателей колледжа открыт бесплатный доступ к лицензионным материалам электронной библиотечной системы IPRbooks, с помощью которой можно найти все необходимые в учебном процессе образовательные пособия. В качестве основной литературы используются учебники, учебные пособия, предусмотренные АОППО.

5.3 Материально-техническое обеспечение

Колледж для реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии Изготовитель пищевых полуфабрикатов располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий по всем учебным дисциплинам и профессиональным

модулям. Все учебные кабинеты соответствуют действующим санитарно-эпидемиологическим и противопожарным правилам и нормам.

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя: лекционные аудитории (оборудованные интерактивной доской, видеопроекционным оборудованием для презентаций, средствами звуковоспроизведения, экраном), помещения для проведения практических занятий (оборудованные учебной мебелью), библиотеку (имеющую рабочие места для обучающихся), компьютерный класс, оснащенный компьютерами с доступом к сети Интернет.

Имеются все необходимые учебные кабинеты и лаборатории, которые оснащены современной техникой, учебными и наглядными пособиями по профессии:

| №п/п | Наименование |
|----------------------------|---|
| Кабинеты | |
| 1 | Технологии кулинарного производства |
| 2 | Безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
| 3 | Математики |
| 4 | Правовых дисциплин |
| 5 | Информатики |
| Лаборатории | |
| 1 | Микробиологии, санитарии и гигиены |
| 2 | Технического оснащения и организации рабочего места |
| Мастерские | |
| 1 | Учебный кулинарный цех (столовая) |
| Спортивный комплекс | |
| 1 | Спортивный зал |
| 2 | Спортивная площадка |
| Залы | |
| 1 | Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет |
| 2 | Актовый зал |

Для обеспечения образовательного процесса обучающихся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены требования к доступной среде:

- организация безбарьерной среды (пандус, поручни, кнопка вызова, волонтеры или дежурный для доступности перемещения внутри здания);
- программные средства специального назначения.

На базе колледжа работает медицинский кабинет, кабинет психологической разгрузки, гимнастический зал, которые помогают поддерживать психологическое и физическое здоровье обучающихся.

6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии Изготовитель пищевых полуфабрикатов. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Реализация адаптированной основной программы профессионального обучения предполагает обязательную учебную и производственную практику. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Учебная практика реализуется в учебных мастерских Колледжа, которые имеют в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием образовательной программы.

При проведении занятий учебной практики предусмотрена частая смена видов деятельности обучающимися. Перед началом занятий мастер производственного обучения обязательно проводит организационный момент, выявляя физическое и психическое состояние обучающихся.

Базами производственной практики обучающихся по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов являются предприятия различных организационно-правовых форм, осуществляющие деятельность в области общественного питания.

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования. Имеющиеся базы практики обеспечивают возможность прохождения производственной практики в соответствии с учебным планом всеми обучающимися, осваивающими программы профессионального обучения.

7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ ОБУЧАЮЩИХСЯ

В Колледже сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно

способствующая освоению образовательной программы соответствующего направления подготовки.

Успешная самореализация личности в период обучения и после его окончания, ее социализация в обществе, активная адаптация на рынке труда, формирование нравственного отношения к миру - важнейшие задачи учебно-воспитательного процесса. В целях создания благоприятных социальных условий для наиболее полной самореализации обучающихся, максимальной удовлетворенности учебной работой, в Колледже ведется активная работа по оказанию социальной защиты и поддержки участников образовательного процесса, обеспечению социальных гарантий и развитию экономических стимулов.

В Колледже созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, активной жизненной позиции, гражданского самосознания, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера. Основной сферой подготовки практико-ориентированного выпускника является образовательная среда. Ведущая роль в воспитании принадлежит педагогическому составу преподавателей и мастеров производственного обучения.

Нравственный облик обучающихся, их мировоззрение формируются всем ходом учебного процесса и всеми, кто к этому процессу причастен. Формирование и развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников осуществляется на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процессов, а также в ходе реализации образовательной программы, и программы целенаправленного воспитания во внеучебное время. Внеучебная деятельность есть неотъемлемая часть воспитательной работы в Колледже, столь же приоритетная, как и учебная.

Воспитательная работа в Колледже реализуется как на внутреннем, так и на внешнем уровне. Управление изнутри воспитательной системы Колледжа направлено на организацию совместной деятельности и общения обучающихся и других субъектов воспитательной деятельности, корректировку возникающих отношений в подростковой среде. Осуществляется управление через включение всех обучающихся в коллективные творческие дела.

Воспитательная работа осуществляется по следующим направлениям:

- гражданско-патриотическое воспитание;
- профилактика правонарушений и преступлений, а также случаев суицида;
- правовое воспитание;
- трудовое и профессиональное воспитание;
- развитие студенческого самоуправления;
- физическое воспитание, пропаганда здорового образа жизни;

- духовно нравственное и эстетическое воспитание;
- экологическое воспитание.

С 2016 года обучающиеся с ОВЗ и инвалиды привлекаются к участию в конкурсе Абилимпикс. Администрация и педагогический коллектив Колледжа различными формами и методами создают условия для становления социально успешной личности, способной к адекватному и ответственному выбору форм организации собственной жизни и деятельности на основе осознанного права.

Главное в работе администрации Колледжа по управлению воспитательным процессом – ориентация на развитие личности, индивидуальную работу с обучающимися. В работе с молодежью стали больше учитываться национальные особенности обучающихся, традиции учебного заведения, активизирована ориентировка на общечеловеческие и гражданские ценности.

Несмотря на требующие специальные условия для лиц с ограниченными возможностями здоровья, данные обучающиеся вовлечены в общую образовательную систему, которая построена в Колледже. Это и учебный процесс, и конкурсы профессионального мастерства, внеурочные мероприятия, организация жизнедеятельности в общежитии. Обучение в совместной образовательной среде лиц с ОВЗ и лиц без ограничения по здоровью, посредством обеспечения лицам с ОВЗ специальных условий обучения/воспитания и социальной адаптации, не снижающих в целом уровень образования для лиц, не имеющих ограничений по здоровью - это основные направления деятельности коллектива Колледжа.

В Колледже создан ряд условий для социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- к средовым условиям относятся элементы безбарьерной среды, наличие компьютеров и иных электронных приспособлений, облегчающих коммуникацию и т.п.;
- к содержательным условиям относится составление индивидуальной образовательной программы и индивидуальной программы психолого-педагогического сопровождения;
- к организационным условиям относится вся система сопровождения, которая способствует реализации указанных условий, включая составление расписания занятий и коррекционных мероприятий с учетом особенностей обучающегося, в том числе и специфики его операциональных характеристик деятельности (темпа, работоспособности, продуктивности деятельности и т.п.).

Обучение лиц с ОВЗ проходит в отдельных группах, но среда для них социализирована. На уроках используются игровые технологии, технологии проблемного обучения, информационно-коммуникативные технологии,

здоровьесберегающие технологии. Для лиц с ОВЗ характерна частая смена видов деятельности в течение одного урока. Преподаватели внедряют в учебный процесс творческую и игровую деятельность. Уроки построены так, чтобы сочетались слуховое, визуальное и творческое восприятие. Физические минутки проводятся несколько раз за одно занятие.

Колледж организует внеучебную деятельность обучающихся с учетом наличия лиц с ОВЗ, вовлекая и организуя их участие в культурно-досуговых, интеллектуальных, развлекательных, спортивных мероприятиях, в студенческом самоуправлении и др.

В полном объеме согласно российскому законодательству реализуются права и социальные гарантии сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, инвалидов.

Все иногородние обеспечены общежитием.

АННОТАЦИИ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

1. АННОТАЦИИ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩИХ ДИСЦИПЛИН

| | |
|--|--|
| Наименование дисциплины | ОД.01 Основы Российского законодательства |
| Цели и задачи; требования к результатам освоения | <p>Цель: помощь в формировании правового опыта обучающихся; развитие ценностной ориентации в правовом поле</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - написать исковое заявление; - обратиться в органы полиции, к нотариусу; - принять участие в выборах в Российской Федерации; - составить трудовой договор; - написать заявление о приеме на работу, на предоставление отпуска, об увольнении; - рассчитать сроки предоставления оплачиваемого отпуска <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о необходимости норм для человека, общества и государства; существенные отличия правовых от других социальных норм; как создаются законы, какие законы есть в нашем государстве; роль законодательных органов и Президента; - основные права и обязанности гражданина Российской Федерации; - правовые основы создания семьи; - возникновение и прекращение трудовых отношений |
| Основные разделы | <p>Тема 1. Правосудие в России</p> <p>Тема 2. Основной закон Российской Федерации</p> <p>Тема 3. Избирательное право</p> <p>Тема 4. Основы гражданского законодательства</p> <p>Тема 5. Основы семейного законодательства</p> <p>Тема 6. Основы административного и уголовного законодательства</p> <p>Тема 7. Основы трудового законодательства</p> <p>Тема 8. Материальная ответственность</p> <p>Тема 9. Основы земельного и экологического права</p> |
| Структура учебной дисциплины | <p>Максимальная учебная нагрузка (всего) 16</p> <p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка всего 16</p> <p>в том числе:</p> <p>теоретическое обучение 10</p> <p>практические занятия 6</p> |
| Форма аттестации | Дифференцированный зачет |

| | |
|-------------------------|--|
| Наименование дисциплины | ОД.02 Математика в профессии |
| Цели и задачи; | Цель: формирование представлений о математике как |

| | |
|--|--|
| <p>требования к результатам освоения</p> | <p>универсальном языке науки; развитие логического мышления, пространственного воображения</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - складывать и вычитать числа; - умножать числа «столбиком», делить числа «уголком»; - отличать обыкновенную дробь от десятичной; - составлять пропорции; - вычислять проценты; - отличать одну фигуру (тело) от другой; - определять и строить элементы фигур (тел); - строить окружность и ее элементы с помощью циркуля и линейки; - строить при помощи линейки прямые линии; - переводить данные из одной единицы измерения в другую; - производить измерения метрических мер при помощи соответствующего оборудования; - работать с калькулятором. <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - значение математики в будущей профессиональной деятельности; - понятие числа, разряды чисел; - таблицу умножения; - понятия «доля», «часть», «пропорция», «процент», «масштаб»; - понятия: «линия», «луч», «отрезок», «угол», «параллельные и перпендикулярные прямые»; - понятия «квадрат», «прямоугольник», «треугольник», «трапеция», «ромб», «параллелограмм»; элементы фигур: угол, сторона, диагональ; - понятия «окружность», «круг»; элементы окружности: радиус, диаметр, хорда; - понятия «длина», «ширина», «высота»; - понятия «масса», «объем» (вместимость); - единицы измерения: сантиметр, метр, грамм, литр и т. д. |
| <p>Основные разделы</p> | <p>Тема 1. Сложение и вычитание натуральных чисел Тема 2. Умножение и деление натуральных чисел Тема 3. Дроби Тема 4. Проценты и пропорции Тема 5. Геометрические фигуры и геометрические тела Тема 6. Метрическая система мер</p> |
| <p>Структура учебной дисциплины</p> | <p>Максимальная учебная нагрузка (всего) 42 часа Обязательная аудиторная учебная нагрузка всего 42 часа в том числе: теоретическое обучение 22 часа практические занятия 20 часов</p> |
| <p>Форма аттестации</p> | <p>Дифференцированный зачет</p> |

| | |
|--|--|
| Наименование дисциплины | ОД.03 Культура речи |
| Цели и задачи; требования к результатам освоения | <p>Цель: формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения; освоение знаний о нормах речевого поведения в различных сферах общения; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; - исправлять лексические ошибки; - совершенствовать способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью; - грамотно использовать в конкретной коммуникационной ситуации вербальные и невербальные средства общения; - соблюдать этикетные правила в процессе речевого общения; - эффективно использовать полученные знания при создании текстов официально-делового стиля <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - связь языка и истории, культуры русского и других народов; - лексические нормы; - изобразительные возможности лексики; - лексическое и грамматическое значения слова; - особенности русского речевого этикета; - языковые особенности официально-делового стиля; - композиционные особенности текстов служебных документов (заявление, доверенность, резюме) |
| Основные разделы | <p>Тема 1. Правильность русской речи</p> <p>Тема 2. Функциональные стили речи</p> <p>Тема 3. Типы речи</p> <p>Тема 4. Роль текста в жизни человека</p> <p>Тема 5. Литературный язык как высшая форма существования языка</p> |
| Структура учебной дисциплины | <p>Максимальная учебная нагрузка (всего) 28</p> <p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка всего 28 в том числе:</p> <p>теоретическое обучение 14</p> <p>практические занятия 14</p> |
| Форма аттестации | Дифференцированный зачет |

| | |
|--|---|
| Наименование дисциплины | ОД.04 Этика и психология общения |
| Цели и задачи; требования к результатам освоения | <p>Цель: формирование психолого-педагогической культуры обучающихся с ОВЗ, способности использовать полученные знания для решения задач личностного саморазвития и самосовершенствования, а также эффективной профессиональной социализации</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять простые приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; - передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи; - принимать решения и аргументировано отстаивать свою точку зрения в корректной форме; - использовать знания о закономерностях конфликтного поведения, формировать навыки конструктивного разрешения конфликтов; - создавать и соблюдать имидж делового человека; - организовывать рабочее место <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы психологии общения; - этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами; - основные техники и приемы общения: правила слушания, ведения беседы, закономерности; - методы владения своим эмоциональным состоянием, формы контроля своего самочувствия, способы аргументации в производственных ситуациях; - составляющие внешнего облика профессионального работника: костюм, прическа, макияж, ухоженные руки, аксессуары; - правила организации рабочего пространства для конструктивной работы и профессионального общения. |
| Основные разделы | <p>Тема 1. Профессиональная этика: понятие, сущность, функции</p> <p>Тема 2. Основные принципы и требования этической культуры</p> <p>Тема 3. Общение и межличностные отношения</p> <p>Тема 4. Общая психология</p> <p>Тема 5. Конфликт как особая форма взаимодействия</p> |
| Структура учебной дисциплины | <p>Максимальная учебная нагрузка (всего) 28</p> <p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка всего 28</p> <p>в том числе:</p> <p>теоретическое обучение 20</p> <p>практические занятия 8</p> |
| Форма аттестации | Дифференцированный зачет |

| | |
|--|---|
| Наименование дисциплины | ОД.05 Основы информатизации |
| Цели и задачи; требования к результатам освоения | <p>Цель: развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей; освоение системы базовых знаний, отражающих роль информационных процессов в обществе, биологических и технических системах; приобретение опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники; - распознавать информационные процессы в различных системах; - осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей; - иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий; - осуществлять поиск информации; - соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ. <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - различные подходы к определению понятия «информация»; - методы измерения количества информации; - единицы измерения информации; - назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, графических редакторов, электронных таблиц); - использование алгоритма как способа автоматизации деятельности; - назначение и функции операционных систем. |
| Основные разделы | <p>Тема 1. Информационная деятельность человека</p> <p>Тема 2. Информация и информационные процессы</p> <p>Тема 3. Средства информационных и коммуникационных технологий</p> <p>Тема 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов</p> <p>Тема 5. Телекоммуникационные технологии</p> |
| Структура учебной дисциплины | <p>Максимальная учебная нагрузка (всего) 28</p> <p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка всего 28</p> <p>в том числе:</p> <p>теоретическое обучение 10</p> <p>практические занятия 18</p> |
| Форма аттестации | Дифференцированный зачет |

| | |
|--|--|
| Наименование дисциплины | ОД.06 Основы экологических знаний |
| Цели и задачи; требования к результатам освоения | <p>Цель: формирование представлений о взаимодействии организмов и среды, о многообразии живых организмов, о взаимосвязях природы и человеческого общества, необходимых для решения задач рационального природопользования</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей; - применять экологическое мышление и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности; - проявлять личностное отношение к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде; - выполнять проекты экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - об основах экологической культуры как условии достижения устойчивого развития общества и природы, экологических связях в системе «человек—общество — природа»; - о гражданских правах и обязанностях в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни |
| Основные разделы | <p>Тема 1. Среда обитания человека и экологическая безопасность</p> <p>Тема 2. Концепция устойчивого развития</p> <p>Тема 3. Охрана природы</p> |
| Структура учебной дисциплины | <p>Максимальная учебная нагрузка (всего) 18</p> <p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка всего 18</p> <p>в том числе:</p> <p>теоретическое обучение 12</p> <p>практические занятия 6</p> |
| Форма аттестации | Дифференцированный зачет |

2. АННОТАЦИИ АДАПТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН

| | |
|--|---|
| Наименование дисциплины | АД.01 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний |
| Цели и задачи; требования к результатам освоения | <p>Цель: формирование целостного представления о социальных системах, уровнях и способах управления социальными защитами населения; системных представлений о природе семейно-брачных отношений, о психологических</p> |

| | |
|------------------------------|---|
| | <p>закономерностях функционирования семьи в современном мире, приобретение знаний, позволяющих осуществлять индивидуальный подход при оказании социальной и психологической помощи; получение теоретических знаний и приобретение необходимых практических навыков</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать свои права адекватно законодательству; - анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации; - составлять необходимые заявительные документы; - использовать нормы позитивного социального поведения; - составлять резюме, - осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве; - использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов; - основы гражданского и семейного законодательства; - основы трудового законодательства, основы регулирования труда инвалидов; - основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования; - функции органов труда и занятости населения; - приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации; - механизмы социальной адаптации |
| Основные разделы | <p>Тема 1. Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия</p> <p>Тема 2. Гражданский Кодекс Российской Федерации в части статей о гражданских правах инвалидов</p> <p>Тема 3. Трудовой Кодекс Российской Федерации в части статей о трудовых правах инвалидов</p> <p>Тема 4. Семейный Кодекс Российской Федерации в части статей о семейных правах инвалидов</p> <p>Тема 5. Федеральный закон «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации».</p> <p>Тема 6. Медико-социальная экспертиза</p> <p>Тема 7. Реабилитация инвалидов</p> <p>Тема 8. Трудоустройство инвалидов</p> |
| Структура учебной дисциплины | <p>Максимальная учебная нагрузка (всего) 40</p> <p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка всего 40</p> <p>в том числе:</p> <p>теоретическое обучение 24</p> <p>практические занятия 16</p> |
| Форма аттестации | Дифференцированный зачет |

| | |
|--|--|
| Наименование дисциплины | АД.02 Здоровье и окружающая среда |
| Цели и задачи; требования к результатам освоения | <p>Цель: формирование представления о природной сущности человека, среде его обитания, о влиянии факторов окружающей среды на здоровье человека, его сохранении и укреплении</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять меру ответственности за здоровье свое и окружающих людей; - определять меру своей ответственности за чистоту окружающей среды; - составлять рациональный распорядок труда и отдыха своей жизни; - составлять меню рационального питания; - вести здоровый образ жизни <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы здоровья и долголетия человека; - проблемы совершенствования культуры человека - меры защиты организма от влияния загрязненной окружающей среды; - меры защиты окружающей среды от влияния промышленных предприятий - значение воды, воздуха, растений в жизни человека |
| Основные разделы | <p>Тема 1. Факторы здоровья</p> <p>Тема 2. Здоровье и наследственность</p> <p>Тема 3. Среда жизнедеятельности человека</p> <p>Тема 4. Загрязнения окружающей среды</p> <p>Тема 5. Здоровый образ жизни</p> <p>Тема 6. Особенности профессиональной деятельности</p> |
| Структура учебной дисциплины | <p>Максимальная учебная нагрузка (всего) 28</p> <p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка всего 28</p> <p>в том числе:</p> <p>теоретическое обучение 14</p> <p>практические занятия 14</p> |
| Форма аттестации | Дифференцированный зачет |

3. АННОТАЦИИ ДИСЦИПЛИН ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

| | |
|--|---|
| Наименование дисциплины | ОП.01 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены |
| Цели и задачи; требования к результатам освоения | <p>Цель: приобретение теоретических знаний, практических умений и навыков в области морфологии и физиологии микроорганизмов, физиологических основ рационального питания, производственной санитарии и гигиены.</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> |

| | |
|------------------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - определять источники микробиологического загрязнения; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и термины микробиологии; - основные группы микроорганизмов, - правила личной гигиены работников организации питания; - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - пищевые вещества и их значение для организма человека; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения. |
| Основные разделы | <p>Тема 1. Основы микробиологии</p> <p>Тема 2. Пищевые инфекции и пищевые отравления</p> <p>Тема 3. Физиология питания. Пищевые вещества</p> <p>Тема 4. Пищеварение и усвояемость пищи</p> <p>Тема 5. Режим питания и его значение</p> <p>Тема 6. Личная и производственная гигиена</p> <p>Тема 7. Санитарно-гигиенические требования к помещениям</p> <p>Тема 8. Санитарно-гигиенические требования к обработке пищевых продуктов</p> <p>Тема 9. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</p> |
| Структура учебной дисциплины | <p>Максимальная учебная нагрузка (всего) 28</p> <p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка всего 28</p> <p>в том числе:</p> <p>теоретическое обучение 14</p> <p>практические занятия 14</p> |
| Форма аттестации | Дифференцированный зачет |

| | |
|--|---|
| Наименование дисциплины | ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров |
| Цели и задачи; требования к результатам освоения | <p>Цель: ознакомление с основными определениями и методами кодирования товаров, с показателями ассортимента товаров, с методиками расчета товарных потерь, с требованиями к упаковке и маркировке товаров и методами определения их соответствия сопроводительным документа</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов; - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; - методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; - виды складских помещений и требования к ним; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков |
| Основные разделы | <p>Тема 1. Классификация продовольственных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика зерновых товаров</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</p> <p>Тема 7. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</p> |
| Структура учебной дисциплины | <p>Максимальная учебная нагрузка (всего) 52</p> <p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка всего 52</p> <p>в том числе:</p> <p>теоретическое обучение 26</p> <p>практические занятия 26</p> |
| Форма аттестации | Дифференцированный зачет |

| | |
|--|--|
| Наименование дисциплины | ОП.03 Оборудование предприятий общественного питания |
| Цели и задачи; требования к результатам освоения | <p>Цель: ознакомление с комплексом технических средств, предназначенных для выполнения технологических процессов механической обработки сырья и тепловой кулинарной обработки продукции, ее транспортировки и реализации</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции, подготовки ее к реализации; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной продукции; - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания |
| Основные разделы | <p>Тема 1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания</p> <p>Тема 2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</p> <p>Тема 3. Механическое оборудование</p> <p>Тема 4. Тепловое оборудование</p> <p>Тема 5. Холодильное оборудование</p> |
| Структура учебной дисциплины | <p>Максимальная учебная нагрузка (всего) 60</p> <p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка всего 60 в том числе:</p> <p>теоретическое обучение 44</p> <p>практические занятия 16</p> |
| Форма аттестации | Дифференцированный зачет |

| | |
|--|---|
| Наименование дисциплины | ОП.04 Организация производства общественного питания |
| Цели и задачи; требования к результатам освоения | <p>Цель: приобретение теоретических знаний по вопросам производственной, организационно-хозяйственной и контрольно-технологической деятельности предприятий общественного питания</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности; - разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства и реализации готовой продукции, труд персонала; - обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства; - проводить бракераж готовой продукции <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отраслевые особенности общественного питания, классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования; - структуру предприятий; - нормативную базу деятельности; - структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов; - оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему |
| Основные разделы | <p>Тема 1. Организация производственных помещений предприятий общественного питания</p> <p>Тема 2. Организация обслуживания посетителей</p> |
| Структура учебной дисциплины | <p>Максимальная учебная нагрузка (всего) 36</p> <p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка всего 36</p> <p>в том числе:</p> <p>теоретическое обучение 26</p> <p>практические занятия 10</p> |
| Форма аттестации | Дифференцированный зачет |

| | |
|--|---|
| Наименование дисциплины | ОП.05 Основы экономики отрасли |
| Цели и задачи; требования к результатам освоения | <p>Цель: приобретение знаний о деятельности производственных и коммерческих фирм в современных условиях.</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться в общих вопросах основ экономики |

| | |
|------------------------------|---|
| | <p>организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - различать виды организаций, сопоставлять их деятельность в условиях рыночной экономики и делать выводы; - понимать сущность предпринимательской деятельности; - объяснять основные экономические понятия и термины; - использовать полученные знания для определения производительности труда, трудозатрат, заработной платы. <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные типы экономических систем, рыночное ценообразование, виды конкуренции; - сущность и формы предпринимательства, виды организаций; - понятие основных и оборотных фондов, их формирование; - системы оплаты труда. |
| Основные разделы | <p>Тема 1. Принципы рыночной экономики Тема 2. Рыночное ценообразование Тема 3. Предприятие как субъект хозяйствования Тема 4. Предпринимательская деятельность Тема 5. Налогообложение Тема 6. Трудовые ресурсы, производительность и оплата труда</p> |
| Структура учебной дисциплины | <p>Максимальная учебная нагрузка (всего) 28 Обязательная аудиторная учебная нагрузка всего 28 в том числе: теоретическое обучение 20 практические занятия 8</p> |
| Форма аттестации | Дифференцированный зачет |

| | |
|--|--|
| Наименование дисциплины | ОП.06 Безопасность жизнедеятельности и охрана труда |
| Цели и задачи; требования к результатам освоения | <p>Цель: формирование безопасного мышления и поведения, общей грамотности в области безопасности, как основы обеспечения защиты личности, общества и государства в целом на основе обоснования и принятия в пределах должностных обязанностей решений, а также совершения действий, связанных с реализацией норм безопасности</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту; применять первичные средства пожаротушения; оказывать первую помощь пострадавшим - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях - соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной |

| | |
|------------------------------|---|
| | <p>деятельности по профессии;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски; - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. - оказывать первую помощь; - соблюдать правила личной гигиены <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; - обязанности работников в области охраны труда; - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты |
| Основные разделы | <p>Тема 1. Государственная система обеспечения безопасности</p> <p>Тема 2. Основы обороны государства и воинская обязанность</p> <p>Тема 3. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья</p> <p>Тема 4. Основные положения охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания</p> <p>Тема 5. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях</p> <p>Тема 6. Опасные и вредные производственные факторы</p> <p>Тема 7. Производственный травматизм и оказание первой помощи</p> <p>Тема 8. Гигиена труда</p> |
| Структура учебной дисциплины | <p>Максимальная учебная нагрузка (всего) 30</p> <p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка всего 30</p> <p>в том числе:</p> <p>теоретическое обучение 18</p> <p>практические занятия 12</p> |
| Форма аттестации | Дифференцированный зачет |

| | |
|--|---|
| Наименование дисциплины | ОП.07 Физическая культура |
| Цели и задачи; требования к результатам освоения | <p>Цель: содействие правильному физическому развитию и закаливанию организма; обучение жизненно важным двигательным умениям и навыкам; повышение уровня развития двигательных качеств; совершенствование регуляции вегетативных функций организма; формирование правильной осанки и, в необходимости, ее коррекция; улучшение координации движений и опоры нижних конечностей; улучшение походки, повышение физической и умственной работоспособности</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; - средства профилактики перенапряжения |
| Основные разделы | <p>Раздел 1. Общие сведения о значении физической культуры в профессиональной деятельности</p> <p>Раздел 2. Основы здорового образа жизни</p> <p>Раздел 3. Физкультурно-оздоровительные мероприятия для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p> |
| Структура учебной дисциплины | <p>Максимальная учебная нагрузка (всего) 120</p> <p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка всего 120</p> <p>в том числе:</p> <p>теоретическое обучение 2</p> <p>практические занятия 118</p> |
| Форма аттестации | Дифференцированный зачет |

АННОТАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

| | |
|---------------------------------------|--|
| Наименование профессионального модуля | ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| Цели и задачи; | Цель: освоение трудовой функции «Ведение процессов |

| | |
|--|--|
| <p>требования к результатам освоения</p> | <p>первичной обработки сырья при изготовлении пищевых полуфабрикатов» и соответствующих им профессиональных компетенций</p> <p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в выполнении вспомогательных работ при изготовлении пищевых полуфабрикатов - в разборке и зачистке субпродуктов; жиловке грудинки и шейной части туш - в ведении простых процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов - в ведении средней сложности процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов - в ведении сложных процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи <p>должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - просеивать муку, панировочные сухари; приготавливать льезон - удалять пленки, сухожилия, остатки костей, хрящей; - резать мясо и субпродукты на куски установленных размеров; - чистить картофель, овощи, зелень и плоды на машине или вручную; - сортировать, калибровать, промывать картофель и корнеплоды на машинах или вручную; - отделять телячьи, бараньи, свиные грудинки от кореек; - разделять рыбу частиковых пород на тушки; обрабатывать тушки методом фиксации; - приготавливать котлетную массу из мяса, рыбы и овощей, начинки для пельменей, вареников; - разбирать мясо по сортам и видам; - нарезать, мелко-кусковые полуфабрикаты из мяса; - нарезать рыбу на порции в зависимости от вида последующей тепловой обработки; - шинковать, измельчать, протирать картофель, сырые, квашеные и вареные овощи; - замешивать дрожжевое тесто для пирожков и других изделий, тесто для пельменей, вареников, песочное и слоеное тесто; - формовать изделия из котлетной массы, тесто с соблюдением заданного рецептурой их веса; - фаршировать овощи, приготавливать салаты, маринады. <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемы жиловки мяса и зачистки субпродуктов; - расположение мышечной, жировой, соединительной тканей обрабатываемых частей туши; - правила и виды панировки полуфабрикатов; |
|--|--|

| | |
|-------------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - соотношение компонентов и правила приготовления льезона; - правила сбора, хранения и сдачи пищевых отходов; - правила заточки и правки ножей; - технические правила первичной обработки картофеля, овощей и зелени машинным способом и вручную, способы их доброкачественности; - требования, предъявляемые к качеству готовых полуфабрикатов; - нормы допустимых отходов при чистке и доочистке картофеля и корнеплодов; - схемы разделки мясных туш, птицы, рыбы; - сущность технологического процесса изготовления крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов, рубленой и котлетной массы, очищенного картофеля, овощей, дрожжевого теста, теста для пельменей и вареников; - требования, предъявляемые к качеству изготавливаемых полуфабрикатов, условия, сроки реализации, правила их упаковки, хранения и транспортировки; - приемы и правила обвалки тушек птицы, лопаточной и грудореберной частей туш крупного и мелкого скота, разделки рыбы; - кулинарное назначение отдельных сортов мяса; - ассортимент порционных полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы осетровых пород, основы технологического процесса их изготовления; - рецепты и основы технологии приготовления песочного и слоеного теста (полуфабриката) |
| <p>Основные разделы</p> | <p>МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов</p> <p>Тема 1. Характеристика процессов обработки овощей</p> <p>Тема 2. Тепловая обработка продуктов</p> <p>Тема 3. Технология приготовления фаршей из овощей</p> <p>МДК 01.02 Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы и водного нерыбного сырья</p> <p>Тема 1. Характеристика сырья</p> <p>Тема 2. Механическая кулинарная обработка рыбы</p> <p>Тема 3. Технология приготовления натуральных полуфабрикатов из рыбы</p> <p>Тема 4. Технология приготовления полуфабрикатов из рубленой рыбной массы</p> <p>Тема 5. Технология подготовки морепродуктов и нерыбного водного сырья</p> <p>Тема 6. Технология приготовления фаршей и начинок их рыбы</p> <p>МДК 01.03 Технология приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы</p> <p>Тема 1. Характеристика сырья</p> <p>Тема 2. Механическая кулинарная обработка мяса</p> |

| | |
|------------------------------------|--|
| | <p>Тема 3. Технология приготовления натуральных полуфабрикатов из мяса</p> <p>Тема 4. Технология приготовления полуфабрикатов из рубленного мяса</p> <p>Тема 5. Технология подготовки полуфабрикатов из птицы</p> <p>Тема 6. Технология приготовления фаршей и начинок из птицы</p> <p>МДК 01.04 Технология приготовления полуфабрикатов из теста с начинками и мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 1. Характеристика сырья</p> <p>Тема 2. Дрожжевое тесто</p> <p>Тема 3. Пресное тесто</p> <p>Тема 4. Бездрожжевое тесто для кондитерских изделий</p> <p>Тема 5. Изделия из дрожжевого теста</p> <p>Тема 6. Изделия из пресного теста</p> |
| Структура профессионального модуля | <p>Максимальная учебная нагрузка (всего) 1788</p> <p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка всего 258</p> <p>в том числе:</p> <p>теоретическое обучение 152</p> <p>практические занятия 106</p> <p>Учебная практика 720</p> <p>Производственная практика 810</p> |
| Форма аттестации | Экзамен (квалификационный) |