

Программы общепрофессионального цикла

Аннотация программы

Учебной дисциплины

ОП 01 Основы промысловой ихтиологии и гидробиологии

Профессиональная подготовка

15341 Обработчик рыбы и морепродуктов

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 15341 Обработчик рыбы и морепродуктов

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: учебная дисциплина ОП.01 Основы промысловой ихтиологии и гидробиологии входит в состав общепрофессионального цикла

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

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

- различать различные виды рыб по внешним признакам;
- пользоваться определителями;
- определять промысловый размер рыб;
- определять зараженность рыбного сырья наиболее распространенными видами гельминтов;

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

- основные виды промысловых рыб и их хозяйственную ценность;
- основные группы кормовых, хищных, паразитических и промысловых гидробионтов;
- основные виды ядовитых и ядоносных рыб;
- основные гельминтозы рыб.

1.4 Объем учебной дисциплины

Аудиторная учебная нагрузка – 48 часов, из них:

Теоретические занятия – 44 часа

Практические занятия – 4 часа

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (2 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

- Тема 1. Промысловая ихтиология
Тема 2. Рыба и внешняя среда
Тема 3. Гельминтозы рыб
Тема 4. Гидробиология как наука

**Аннотация программы
Учебной дисциплины
ОП 02 Основы микробиологии, санитарии и гигиены
Профессиональная подготовка
15341 Обработчик рыбы и морепродуктов**

1.1. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования по профессии 15341 Обработчик рыбы и морепродуктов

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: учебная дисциплина ОП.02 Основы микробиологии, санитарии и гигиены входит в состав общепрофессиональных дисциплин

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

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

- соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.;
- обеспечивать выполнение санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу.

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

- основные группы микроорганизмов, их классификацию;
- значение микроорганизмов в природе, в жизни человека и животных;
- правила отбора, доставки и хранения биоматериала;
- типы питательных сред и правила работы с ними;
- методы стерилизации и дезинфекции;
- чувствительность микроорганизмов к антибиотикам;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;

- правила личной гигиены работников;
- нормы гигиены труда;
- классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;
- основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения.

1.4 Объем учебной дисциплины

Аудиторная учебная нагрузка – 48 часов, из них:

Теоретические занятия – 40 часов

Практические занятия – 8 часов

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (2 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Общая микробиология

Тема 2. Морфология микроорганизмов.

Тема 3. Физиология микроорганизмов.

Тема 4. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы

Тема 5 Экология микроорганизмов

Тема 6 Микрофлора рыбы и рыбных продуктов

Тема 7. Микробиологический контроль рыбы и рыбных продуктов

Тема 8. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания

Тема 9.Санитарно-технологические требования на предприятиях рыбной промышленности

Аннотация программы

Учебной дисциплины

ОП 03 Экологические основы природопользования

профессиональная подготовка

15341 Обработчик рыбы и морепродуктов

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования по профессии 15341 Обработчик рыбы и морепродуктов

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: учебная дисциплина ОП.03

Экологические основы природопользования входит в состав
общепрофессионального цикла

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

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

- обеспечивать соблюдение экологических норм и правил в профессиональной деятельности;
- использовать представления о взаимосвязи живых организмов и среды обитания в профессиональной деятельности.

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

- принципы рационального природопользования;
- источники загрязнения окружающей среды, в т.ч. Мирового океана;
- государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды;
- экологические аспекты рыболовства.

1.4 Объем учебной дисциплины

Аудиторная учебная нагрузка – 40 часов, из них:

Теоретические занятия – 36 часов

Практические занятия – 4 часа

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (2 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Состояние окружающей среды Земли, России и региона.

Тема 2. Глобальные проблемы

Тема 3. Загрязнение окружающей среды радиоактивными и токсичными веществами.

Тема 4. Охрана окружающей среды

Аннотация программы

Учебной дисциплины

ОП 04 Охрана труда

профессиональная подготовка

15341 Обработчик рыбы и морепродуктов

1.1. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования по профессии 15341

Обработчик рыбы и морепродуктов

1.2. Место дисциплины в структуре программы профессионального обучения: учебная дисциплина ОП.04. «Охрана труда» входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать санитарные требования;
- использовать инвентарь и инструменты по назначению;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- правовые и организационные основы охраны труда при производстве охлажденной, мороженой, соленой, копченой продукции;
- основы безопасности труда и пожарной на производственном объекте;
- основы электробезопасности;
- основы гигиены труда;

1.4 Объем учебной дисциплины

Аудиторная учебная нагрузка – 28 часов, из них:

Теоретические занятия – 24 часа

Практические занятия – 4 часа

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (2 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Тема 1 Основы законодательства по охране труда.

Тема 2 Организация работы по охране труда на рыбоперерабатывающих предприятиях

Тема 3. Первая помощь при несчастных случаях

Тема 4. Охрана труда на предприятиях

Тема 5. Безопасность труда на рыбоперерабатывающих предприятиях

Тема 6. Пожарная безопасность. Электробезопасность.

Аннотация программы

Учебной дисциплины

ОП 05 Безопасность жизнедеятельности

профессиональная подготовка

15341 Обработчик рыбы и морепродуктов

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения

(профессиональной подготовки) лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования по профессии 15341 Обработчик рыбы и морепродуктов

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» входит в состав общепрофессиональных дисциплин

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе выполнения 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;
 - распознавать и своевременно реагировать на сигналы аварийной сигнализации в соответствии с правилами по технике безопасности, противопожарной безопасности;
- оказывать первую помощь при возникновении опасности здоровью и жизни человека.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим
- правила техники безопасности, пожарной безопасности, правила техники безопасности на судах морского флота, пожарной безопасности;
- правила оказания первой помощи пострадавшим.

1.4 Объем учебной дисциплины

Аудиторная учебная нагрузка – 28 часов, из них:

Теоретические занятия – 24 часа

Практические занятия – 4 часа

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (2 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Введение

Тема 1. Научно-технический прогресс и среда обитания современного человека

Тема 2. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях

Тема 3. Организация защиты от оружия массового поражения

Тема 4. Устойчивость производств в условиях чрезвычайных ситуаций

Тема 5. Основы военной службы.

Тема 6. Оказание первой медицинской помощи пострадавшим в судовых условиях в чрезвычайных ситуациях.

Программы профессионального модуля

Аннотация программы

Профессионального модуля

ПМ 01 Производство охлажденной и мороженой продукции

профессиональная подготовка

15341 Обработчик рыбы и морепродуктов

1.1. Область профессиональной деятельности

Обработчик рыбы и морепродуктов

1.2. Основная цель вида профессиональной деятельности

Осуществление технологического процесса обработки рыбы, морепродуктов и икры

1.3. Объекты профессиональной деятельности

- сырье из водных биоресурсов (рыба и морепродукты);
- пищевые материалы и добавки;
- тара и упаковочные материалы;
- готовая продукция из водных биоресурсов (рыбы и морепродуктов)

1.4.Квалификационная характеристика выпускника: описание обобщенных трудовых функций в соответствии с профессиональным стандартом

В соответствии с требованиями профессионального стандарта профессии 15.011 Обработчик рыбы и морепродуктов выпускник должен быть готов к выполнению предусмотренных профессиональным стандартом обобщенных трудовых функций 2 – 3 уровней квалификации и соответствующих им трудовых функций в зависимости от индивидуальных возможностей обучающегося:

ОТФ.1. (А/01.1 -03.1) Ведение технологического процесса первичной обработки выловленного сырья на судах

1.5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем профессионального модуля – 144 часа, из них:

МДК.01.01 Технологии производства охлажденной, мороженой рыбы и морепродуктов – 144 часа

Учебная практика –125 часов

Производственная практика -80 часов

Промежуточная аттестация – экзамен квалификационный (3 семестр)

Аннотация программы

Профессионального модуля

ПМ 02 Производство соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов

профессиональная подготовка

15341 Обработчик рыбы и морепродуктов

1.1. Область профессиональной деятельности

Обработчик рыбы и морепродуктов

1.2. Основная цель вида профессиональной деятельности

Осуществление технологического процесса обработки рыбы, морепродуктов и икры

1.3. Объекты профессиональной деятельности

- сырье из водных биоресурсов (рыба и морепродукты);
- пищевые материалы и добавки;
- тара и упаковочные материалы;
- готовая продукция из водных биоресурсов (рыбы и морепродуктов)

1.4.Квалификационная характеристика выпускника: описание обобщенных трудовых функций в соответствии с профессиональным стандартом

В соответствии с требованиями профессионального стандарта профессии **15.011 Обработчик рыбы и морепродуктов** выпускник должен быть готов к выполнению предусмотренных профессиональным стандартом обобщенных трудовых функций 2 – 3 уровней квалификации и соответствующих им трудовых функций в зависимости от индивидуальных возможностей обучающегося:

ОТФ.1. (С/01.3 -09.3) Осуществление технологического процесса обработки рыбы и морепродуктов

1.5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем профессионального модуля – 248 часов, из них:

МДК.02.01 Технологии производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из рыбы и морепродуктов – 248 часов

Учебная практика –60 часов

Производственная практика -80 часов

Промежуточная аттестация – экзамен квалификационный (3 семестр)

Аннотация программы

Профессионального модуля

ПМ 03 Производство копченой, вяленой и сушеной продукции

профессиональная подготовка

15341 Обработчик рыбы и морепродуктов

1.1. Область профессиональной деятельности

Обработчик рыбы и морепродуктов

1.2. Основная цель вида профессиональной деятельности:

Производство копченой, вяленой и сушеной продукции.

1.3. Объекты профессиональной деятельности

- сырье из водных биоресурсов (рыба и морепродукты);
- пищевые материалы и добавки;
- тара и упаковочные материалы;

-готовая продукция из водных биоресурсов (рыбы и морепродуктов)

1.4.Квалификационная характеристика выпускника: описание характеристик работ в соответствии с ЕТКС.

В соответствии с требованиями ЕТКС профессии 15341 Обработчик рыбы и морепродуктов выпускник должен быть готов к выполнению предусмотренных квалификационных характеристик 3 – го уровня квалификации в зависимости от индивидуальных возможностей обучающегося:

1.5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем профессионального модуля – 122 часа, из них:

МДК.03.01 Технологии производства копченой, вяленой и сушеной продукции из рыбы и морепродуктов – 122 часа

Учебная практика –40 часов

Производственная практика -80 часов

Промежуточная аттестация – экзамен квалификационный (3 семестр)

Аннотация программы

Профессионального модуля

ПМ 05 Приготовление кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов

профессиональная подготовка

15341 Обработчик рыбы и морепродуктов

1.1. Область профессиональной деятельности

Ведение, контроль и управление процессом производства полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов

1.2. Основная цель вида профессиональной деятельности:

Ведение технологического процесса производства полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов

1.3. Объекты профессиональной деятельности

-сырье из водных биоресурсов (рыба и морепродукты);

-пищевые материалы и добавки;

-тара и упаковочные материалы;

-готовая продукция из водных биоресурсов (рыбы и морепродуктов)

1.4.Квалификационная характеристика выпускника: описание обобщенных трудовых функций в соответствии с профессиональным стандартом

В соответствии с требованиями профессионального стандарта профессии 15.012 Оператор линии по производству полуфабрикатов и кулинарных

изделий из рыбы и морепродуктов выпускник должен быть готов к выполнению предусмотренных профессиональным стандартом обобщенных трудовых функций 2 – 3 уровней квалификации и соответствующих им трудовых функций в зависимости от индивидуальных возможностей обучающегося:

ОТФ. 2 (А/01.2 - А/04.2)

ОТФ.1. (С/02.3 -03.3)

1.5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем профессионального модуля – 184 часа, из них:

МДК.05.01 Технологии приготовления кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов – 184 часа

Учебная практика –180 часов

Производственная практика -240 часов

Промежуточная аттестация – экзамен квалификационный (4 семестр)

Программы адапционно-реабилитационного курса

Аннотация программы

Учебной дисциплины

АРК 01 Социально-бытовая адаптация профессиональная подготовка

15341 Обработчик рыбы и морепродуктов

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования по профессии 15341 Обработчик рыбы и морепродуктов

1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной программы профессионального обучения Входит в состав адапционно-реабилитационного курса.

1.3. Цели и задачи дисциплины

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.
- 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.

Принципы программы:

- Дидактический принцип возможности и особенности познавательной деятельности умственно отсталых детей.
 - Воспитывающая и развивающая направленность обучения.
 - Научность и доступность обучения.
 - Систематичность и последовательность обучения.
 - Связь обучения с жизнью.
 - Принцип коррекции в обучении.
 - Принцип наглядности.
 - Сознательность и активность воспитанников.
 - Индивидуальный и дифференцированный подход.
 - Прочность знаний, умений и навыков.
 - Принцип практической направленности обучения.

Формы работы:

- Коррекционно – развивающие занятия (индивидуальные, коллективные, групповые).
 - Экскурсии.
 - Практические работы.
 - Моделирование реальной ситуации.
 - Совместная деятельность (праздники, конкурсы и развлечения).
 - Трудовая деятельность.

Методы работы:

- Практические методы (дидактические игры, упражнения, задания, самостоятельная работа).
 - Наглядные методы (натуральные предметы: одежда, обувь, посуда; реальные объекты: помещение, учреждение; муляжи, игрушки, изображения: предметные, сюжетные).
 - Словесные методы (рассказ, объяснение, беседа).

Программа составлена с учетом возрастных и психофизиологических особенностей развития воспитанников, уровня их знаний, умений. Материал расположен по принципу усложнения и увеличения объема информации.

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

По окончании курса обучения слушатель должен:

Знать:

- правила личной гигиены, предметы и средства личной гигиены.
- санитарно-гигиенические правила пользования маникюрными принадлежностями
- косметические средства для макияжа
- средства по уходу за волосами, полостью рта
- причины возникновения инфекционных и венерических заболеваний, профилактические меры
- основные лекарства и пищевые добавки
- порядок вызова экстренной помощи
- назначение страхового медицинского полиса, порядок его получения
- назначение листка нетрудоспособности, порядок его получения и предъявления по месту работы и учёбы
- о вредном воздействии алкоголя и наркотиков на организм человека
- о социальных последствиях, к которым приводят вредные привычки
- о способах борьбы с вредными привычками
- правила техники безопасности при работе с электроприборами
- средства и способы борьбы с вредными насекомыми
- символику и традиции праздников
- способы ухода за одеждой и обувью
- правила подбора одежды и обуви
- назначение, стоимость услуг сотовой связи, интернета
- правила приема гостей и поведения в гостях
- правила поведения за столом при приеме пищи
- состав семьи, обязанности ее членов
- взаимозаменяемость продуктов
- правила приготовления полуфабрикатов

Уметь:

- ухаживать за ногтями, волосами, кожей лица
- выполнять несложный макияж и удалять его с помощью косметических средств
- ухаживать за волосами, делать несложные прически
- ухаживать за полостью рта
- ухаживать за больным в домашних условиях
- пользоваться бытовыми приборами
- покупать предметы оформления жилья к различным праздникам
- ухаживать за одеждой, обувью

- выполнять правила приема гостей и поведения в гостях
- выбрать правильный подарок на день рождения
- составить приблизительный расчет расходов бюджета семьи
- помогать родителям ухаживать за младшими сестрами и братьями
- заменять продукты с целью экономии и их пищевой ценности
- использовать полуфабрикаты для приготовления пищи
- покупать продукты на оптовом рынке

1.5 Объем учебной дисциплины

Аудиторная учебная нагрузка – 35 часов, из них:

Теоретические занятия – 25 часов

Практические занятия – 10 часов

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (2 семестр)

1.6 Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Семья в жизни человека

Тема 2 Семья и закон

Тема 3. Личная гигиена

Тема 4. Медицинская помощь

Тема 5. Вредные привычки

Тема 6. Питание

Тема 11. Бюджет

**Аннотация программы
Учебной дисциплины
АРК 02 Социально-средовая ориентация
профессиональная подготовка
15341 Обработчик рыбы и морепродуктов**

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования по профессии 15341 Обработчик рыбы и морепродуктов

1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной программы профессионального обучения Входит в состав адаптивно-реабилитационного курса.

1.3. Цели и задачи дисциплины

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.

Принципы программы:

- Дидактический принцип возможности и особенности познавательной деятельности умственно отсталых детей.
- Воспитывающая и развивающая направленность обучения.
- Научность и доступность обучения.
- Систематичность и последовательность обучения.
- Связь обучения с жизнью.
- Принцип коррекции в обучении.
- Принцип наглядности.
- Сознательность и активность воспитанников.
- Индивидуальный и дифференцированный подход.
- Прочность знаний, умений и навыков.
- Принцип практической направленности обучения.

Формы работы:

- Коррекционно – развивающие занятия (индивидуальные, коллективные, групповые).
- Экскурсии.
- Практические работы.
- Моделирование реальной ситуации.
- Совместная деятельность (праздники, конкурсы и развлечения).
- Трудовая деятельность.

Методы работы:

- Практические методы (дидактические игры, упражнения, задания, самостоятельная работа).
- Наглядные методы (натуральные предметы: одежда, обувь, посуда; реальные объекты: помещение, учреждение; муляжи, игрушки, изображения: предметные, сюжетные).
- Словесные методы (рассказ, объяснение, беседа).

Программа составлена с учетом возрастных и психофизиологических особенностей развития воспитанников, уровня их знаний, умений. Материал расположен по принципу усложнения и увеличения объема информации.

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

По окончании курса обучения слушатель должен:

Знать:

- символику и традиции праздников
- способы ухода за одеждой и обувью
- правила подбора одежды и обуви
- назначение, стоимость услуг сотовой связи, интернета
- порядок сдачи и получения вещей в ателье
- виды общегородского транспорта
- порядок оплаты проезда
- основные маршруты района
- правила дорожного движения
- правила поведения в общественном транспорте
- правила приема гостей и поведения в гостях
- правила поведения за столом при приеме пищи
- правила поведения в музее, театре
- о кредитах, ссудах, налоговых льготах
- отличие рыночной торговли от магазинной
- способы определения правильности отпуска товара и подсчета его стоимости
- состав семьи, обязанности ее членов

Уметь:

- пользоваться услугами страховой медицины
- пользоваться бытовыми приборами
- покупать предметы оформления жилья к различным праздникам
- ухаживать за одеждой, обувью
- выбирать одежду и обувь при покупке
- пользоваться интернетом, «полезными» сайтами

- пользоваться основными и дополнительными маршрутами от дома к различным учреждениям
- получать необходимую информацию от прохожих и от работников транспорта
- выполнять правила приема гостей и поведения в гостях
- выбрать правильный подарок на день рождения
- следить за правильностью отпуска товара и подсчета его стоимости
- помогать родителям ухаживать за младшими сестрами и братьями
- заменять продукты с целью экономии и их пищевой ценности
- использовать полуфабрикаты для приготовления пищи
- покупать продукты на оптовом рынке

1.5 Объем учебной дисциплины

Аудиторная учебная нагрузка – 35 часов, из них:

Теоретические занятия – 25 часов

Практические занятия – 10 часов

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (2 семестр)

1.6 Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Человек и его индивидуальность

Тема 2. Права и обязанности члена общества

Тема 3. Культура поведения

Тема 4. Культура общения

Тема 5. Предприятия торговли.

Тема 6. Права потребителей

Тема 7. Транспорт

Тема 8. Правила дорожного движения.

Тема 9. Государственные учреждения. Учреждения культуры

Тема 10. Производственные предприятия. Учреждения бытового характера

Аннотация программы

Учебной дисциплины

АРК 03 Социально-профессиональная ориентация

профессиональная подготовка

15341 Обработчик рыбы и морепродуктов

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессионального обучения лиц с ограниченными

возможностями здоровья , не имеющих основного общего образования по профессии 15341 Обработчик рыбы и морепродуктов

1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной программы профессионального обучения Входит в состав адаптационно-реабилитационного курса.

1.3. Цели и задачи дисциплины

Цель программы: 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.

Реализация задач осуществляется через:

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

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

Важную роль играет отработка навыков общения в сфере поиска работы. Решаются задачи нравственного воспитания: принятие норм и правил поведения, действующих в обществе, как регламентируемых Законом, так и общечеловеческих: выработка качеств, которые ценятся в работниках.

Особое место в программе отводится к проблемам трудоустройства, где изучаются основные положения Трудового Кодекса РФ и Закона о занятости, порядок обращения в службу занятости, отдел кадров предприятия.

Программой предусматриваются практические занятия и упражнения по составлению заявлений о приеме на работу и об увольнении, заполнение анкет, карточек по учёту кадров, бланков договора при оформлении сберегательной книжки. Подробно изучаются документы, необходимые при трудоустройстве и увольнении; обязанности работников предприятия по соблюдению трудовой дисциплины и техники безопасности.

Выпускники, вступая в самостоятельную жизнь, после обучения по данной программе будут **знать**:

- основные характеристики профессии (технологические, экономические, медицинские, психологические);
- что такое рынок труда;
- основные статьи Кодекса о труде;
- будут знать, как искать работу и трудоустроиться;
- нормы профессиональной этики;
- что такое материальные поощрения и взыскания;
- как обращаться в различные учреждения;
- документы необходимые для поступления на работу и для увольнения;
- работать с различными документами;
- общаться с работодателями и членами трудового коллектива.

1.5 Объем учебной дисциплины

Аудиторная учебная нагрузка – 51 час, из них:

Теоретические занятия – 36 часов

Практические занятия – 15 часов

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (3 семестр)

1.6 Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Профессиональная деятельность

Тема 2. Профессиональная карьера

Тема 3. Трудовые отношения

Тема 4. Трудоустройство и занятость

**Аннотация программы
Учебной дисциплины
АРК 04 Психология общения
профессиональная подготовка
15341 Обработчик рыбы и морепродуктов**

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования по профессии: 15341 Обработчик рыбы и морепродуктов

1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной программы профессионального обучения Входит в состав адаптационно-реабилитационного курса.

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

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.

1.5 Объем учебной дисциплины

Аудиторная учебная нагрузка – 35 часов, из них:

Теоретические занятия – 25 часов

Практические занятия – 10 часов

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (2 семестр)

1.6 Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Введение в психологию

Тема 2. Эмоции и чувства. Агрессия.

Тема 3. Личность.

Тема 4. Общение

Тема 6. Жизненное самоопределение.

Тема 7. Приемы расположения к себе. Самопрезентация

Тема 8. Общение в семье.

Аннотация программы

Учебной дисциплины

АРК 05 Психология делового общения

профессиональная подготовка

15341 Обработчик рыбы и морепродуктов

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования по профессии 15341 Обработчик рыбы и морепродуктов

1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной программы профессионального обучения. Входит в состав адаптационно-реабилитационного курса.

1.3. 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.

1.4 Объем учебной дисциплины

Аудиторная учебная нагрузка – 44 часа, из них:

Теоретические занятия – 32 часа

Практические занятия – 12 часов

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (4 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Этика и культура поведения

Тема 2. Психологические основы делового общения

Тема 3. Проявление индивидуальных особенностей личности в деловом общении

Тема 4. Конфликты в деловом общении