

АННОТАЦИИ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

1. АННОТАЦИИ ДИСЦИПЛИН АДАПТАЦИОННО-РЕАБИЛИТАЦИОННОГО КУРСА

Наименование дисциплины / профессионального модуля	АРК.01 СОЦИАЛЬНО–СРЕДОВАЯ АДАПТАЦИЯ
Цели и задачи адаптационного курса – требования к результатам освоения адаптационного курса	<p>Цель: содействие социализации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, адаптации их в обществе.</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ориентироваться в городе; – добираться общественным и междугородним транспортом до пункта назначения; – пользоваться основными и дополнительными маршрутами от дома к различным учреждениям; – применять правила поведения и общения в общественных местах и учреждениях культуры; – пользоваться Интернетом, «полезными» сайтами; – пользоваться банковскими картами; – обращаться в государственные учреждения и многофункциональные центры; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные улицы и районы города; – порядок пользования общественным транспортом; – основные предприятия торговли, виды; – основные правила покупки через интернет; – операции с банковскими картами; – учреждения и организации социального назначения; – порядок обращения в государственные организации и учреждения; – порядок обращения в правоохранительные органы, МЧС
Основные разделы	<p>Тема 1. Мой город</p> <p>Тема 2. Транспорт</p> <p>Тема 3. Торговля</p> <p>Тема 4. Средства связи</p> <p>Тема 5. Семья и семейные отношения</p> <p>Тема 6. Учреждения и организации</p>
Структура учебной дисциплины / профессионального модуля	<p>Максимальная учебная нагрузка (всего) 17 ч</p> <p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 17 ч</p> <p>в том числе:</p> <p>теоретическое обучение 9ч</p> <p>практические занятия 8ч</p>
Форма аттестации	зачет

Наименование дисциплины / профессионального	АРК.02 СОЦИАЛЬНО-БЫТОВАЯ АДАПТАЦИЯ
---	---

модуля	
<p>Цели и задачи адаптационного курса – требования к результатам освоения адаптационного курса</p>	<p>Цель: содействие социализации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. основные компоненты, правила здорового образа жизни; 2. факторы, влияющие на здоровье человека; 3. правила здорового сна, долголетия, 4. основные правила профилактики нарушений зрения; 5. правила соблюдения личной гигиены; 6. правила закаливания организма; 7. условия сохранения репродуктивного здоровья; 8. факторы риска для репродуктивного здоровья; 9. методы планирования семьи; 10. особенности индивидуальной профилактики ИППП; 11. последствия употребления наркотиков; 12. альтернативы вредным привычкам; 13. основы здорового и безопасного питания; 14. значение витаминов в питании человека; 15. современные виды одежды и обуви; 16. способы определения размера одежды и обуви; 17. алгоритм действия потребителя при возврате недовольного товара ненадлежащего качества; 18. правила и способы выведения пятен с одежды; 19. основные компоненты «умного» дома; 20. порядок и периодичность оплаты за электроэнергию, газ и т.д.; 21. принципы построения гармоничных отношений с близкими людьми; 22. основные составляющие семейного бюджета. <p>уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. заботиться о здоровье, соблюдать правила здорового образа жизни; 2. соблюдать правила здорового сна; 3. соблюдать правила профилактики нарушений зрения; 4. соблюдать правила личной гигиены; 5. закалывать свой организм; 6. защитить себя от ИППП; 7. отказаться от соблазна наркотических и токсических веществ; 8. включать в рацион питания разнообразные продукты; 9. ориентироваться в мире моды; 10. подбирать одежду и обувь по сезону, в соответствии с индивидуальными особенностями и размерами; 11. выводить пятна с одежды подручными средствами; 12. вернуть бракованную вещь в магазин; 13. снимать показания счетчика и подсчитывать стоимость израсходованной электроэнергии, газа и т.п., заполнять квитанции; 14. выстраивать гармоничные отношения с близкими людьми; 15. планировать семейный бюджет.
Основные разделы	Раздел 1. Здоровье человека и здоровый образ жизни

	Раздел 2. Питание в жизни человека Раздел 3. Одежда и обувь Раздел 4. Жилище человека Раздел 5. Семья
Структура учебной дисциплины / профессионального модуля	Максимальная учебная нагрузка (всего) 17 ч Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 17 ч в том числе: теоретическое обучение 9ч практические занятия 8ч
Форма аттестации	зачет

Наименование дисциплины / профессионального модуля	АРК.03 КОРРЕКЦИОННО-РАЗВИВАЮЩИЕ ЗАНЯТИЯ
Цели и задачи адаптационного курса – требования к результатам освоения адаптационного курса	<p>Цель дисциплины – формирование системы представлений о психологических механизмах и закономерностях общения людей в условиях профессиональной деятельности:</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. анализировать процесс общения, 2. применять полученные психологические знания в решении деловых задач, 3. планировать работу с учетом психологических особенностей делового общения. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. виды и функции общения, 2. особенности эффективного делового общения, 3. место и функции вербальной и невербальной коммуникации в разговорной практике деловой коммуникации, 4. проблемы делового общения, 5. способы эффективного ведения деловых переговоров, 6. формы деловой коммуникации
Основные разделы	<p>Раздел 1. Общение. Структура и средства общения</p> <p>Раздел 2. Невербальные средства общения</p> <p>Раздел 3. Вербальное общение. Речевые средства общения</p> <p>Раздел 4. Стили общения</p> <p>Раздел 5. Манипулирование</p> <p>Раздел 6. Механизмы межличностного восприятия</p> <p>Раздел 7. Психологические защиты. Барьеры в общении</p> <p>Раздел 8. Активное и пассивное слушание</p> <p>Раздел 9. Приемы расположения к себе. Самопрезентация</p> <p>Раздел 10. Конфликт. Стили разрешения конфликтов</p> <p>Раздел 11. Психологические аспекты семейных отношений. Функции семьи. Типы неправильного воспитания</p> <p>Раздел 12. Коллектив и личность. Социально-психологические особенности взаимодействия людей</p> <p>Раздел 13. Лидерство.</p> <p>Раздел 14. Профессионально-ориентированная риторика и деловое</p>

	<p>общение – фронтальная беседа Раздел 15. Найм персонала Раздел 16. Резюме Раздел 17. Этические формы общения Раздел 18. Деловая культура и психология общения Раздел 19. Коррекция эмоционально-личностной сферы и поведения "Познавая себя и других» Раздел 20. Деловое общение, его виды и формы Раздел 21. Психологические аспекты переговорного процесса Раздел 22. Конфликты и конфликтные ситуации, стрессы Раздел 23. Спор, дискуссия Раздел 24. Психологические приемы убеждения в споре Раздел 25. Имидж делового человека</p>
Структура учебной дисциплины / профессионального модуля	<p>Максимальная учебная нагрузка (всего) 63ч Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 63ч в том числе: практические занятия 63ч</p>
Форма аттестации	зачет

Наименование дисциплины / профессионального модуля	АРК.04 ШКОЛА МАСТЕРСТВА
Цели и задачи адаптационного курса – требования к результатам освоения адаптационного курса	<p>В результате освоения курса, обучающиеся должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - грамотно пользоваться инструментами, приспособлениями и материалами и соблюдать правила и нормы безопасности труда в профессиональной деятельности; - владеть различными приемами ручной лепки; - владеть скульптурными и живописными приемами декорирования изделий; - копировать изделия традиционного прикладного искусства; - варьировать изделия декоративно – прикладного и народного искусства с новыми технологическими и колористическими решениями; - составлять технологические карты исполнения изделий декоративно – прикладного и народного искусства; - самостоятельно разрабатывать эскизы будущих изделий; - использовать компьютерные технологии при реализации замысла в изготовлении изделий традиционно – прикладного искусства; <p>материально воплощать самостоятельно разработанные проекты и выполнять различные изделия декоративно – прикладного искусства на высоком профессиональном уровне;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять знания, умения и навыки в области материаловедения, специальной технологии, исполнительского мастерства в процессе выполнения изделий декоративно - прикладного искусства; - соблюдать народные эстетические традиции при выполнении современных изделий декоративно – прикладного творчества; - предотвращать и устранять основные дефекты глиняных изделий; - планировать собственную деятельность и работу детского

	<p>коллектива;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать изготовление изделий на соответствие требованиям, предъявляемым к изделиям декоративно – прикладного и народного искусства. <p>В результате освоения учебной дисциплины, обучающиеся должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные сведения о керамике (определение, особенности техники, виды керамики). - основные сведения об истории возникновения и развития керамики, центры гончарного производства; - инструменты, приспособления и материалы для работы, их назначение, правила пользования и хранения; - свойства глины, применяемой при изготовлении изделий декоративно-прикладного искусства; - технологические особенности работы с глиной; - основные приемы лепки; - основные техники моделирования; - основные скульптурные и живописные приемы декорирования керамических изделий; - технологические особенности изготовления различных изделий из глины; - специфику профессионального материального воплощения авторских проектов изделий декоративно – прикладного искусства.
Основные разделы	<p>Максимальная учебная нагрузка (всего) 30ч</p> <p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 30ч</p> <p>в том числе:</p> <p>практические занятия 30ч</p>
Структура учебной дисциплины / профессионального модуля	<p>Раздел 1. Основные сведения о керамике</p> <p>Тема 1. 1. Введение в предмет. Понятие о керамике.</p> <p>Тема 1. 2. Инструменты, приспособления и материалы для работы.</p> <p>Тема 1. 3. Приемы лепки</p> <p>Тема 1. 4. Изготовление народной игрушки. Выполнение фигурки птицы.</p> <p>Раздел 2. Техники декорирования</p> <p>Тема 2. 1. Гравировка.</p> <p>Тема 2. 2. Тиснение.</p> <p>Тема 2. 3. Налепной рельеф.</p> <p>Тема 2. 4. Творческий проект</p>
Форма аттестации	Другие формы контроля (творческий проект)

Наименование дисциплины / профессионального модуля	АРК.05 ОСНОВЫ ПОИСКА РАБОТЫ И ТРУДОУСТРОЙСТВО
Цели и задачи адаптационного курса – требования к результатам освоения	<p>Содержание программы «Основы поиска работы и трудоустройство» направлено на достижение следующих целей:</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Современное состояние рынка труда, мир профессий; – Методы и формы поиска необходимой информации для

адаптационного курса	<p>эффективной организации будущей профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – Основные статьи Трудового Кодекса Российской Федерации; – Виды адаптации; – Особенности адаптации на рабочем месте – На основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения; – Анализировать информацию о вакансиях – Планировать и составлять временную перспективу своего будущего; – Успешно реализовать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, профессиональной среде;
Основные разделы	<p>Тема 1. Трудовое законодательство Тема 2. Технология успешного поиска работы Тема 3. Самопрезентация Тема 4. Правовое оформление на рабочем месте Тема 5. Адаптация на рабочем месте Тема 6. Профессиональная этика Тема 7. Самообразование - карьерный рост</p>
Структура учебной дисциплины / профессионального модуля	<p>Максимальная учебная нагрузка (всего) 39ч Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) в том числе: теоретическое обучение 11ч практические занятия 28ч</p>
Форма аттестации	Зачет

2. АННОТАЦИИ ДИСЦИПЛИН ОБЯЗАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ОЦ.01 РАЗВИТИЕ РЕЧИ И ПИСЬМО
Цели и задачи адаптационного курса – требования к результатам освоения адаптационного курса	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Качества хорошей речи (точность, логичность, чистота, выразительность, уместность, богатство). 2. Лексическое и грамматическое значения слова. 3. Профессионализмы. Терминологическая лексика. 4. Особенности русского речевого этикета. 5. Отличие фразеологизма от слова. 6. Нормы письменной речи. 7. Языковые особенности официально-делового стиля. 8. Композиционные особенности текстов служебных документов (заявление, доверенность, резюме). <p>В результате освоения дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач.

	<ol style="list-style-type: none"> 2. Исправлять лексические ошибки. 3. Отбирать языковые средства, варьировать их с учетом ситуаций и целей общения. 4. Грамотно использовать в конкретной коммуникационной ситуации вербальные и невербальные средства общения. 5. Соблюдать этикетные правила в процессе речевого общения. 6. Эффективно использовать полученные знания при создании текстов официально-делового стиля
Основные разделы	<p>Раздел 1. Понятие о современном русском литературном языке как основе культуры речи</p> <p>Раздел 2. Норма как основной признак литературного языка.</p> <p>Раздел 3. Качества хорошей речи</p> <p>Раздел 4. Русский речевой этикет и культура общения</p>
Структура учебной дисциплины / профессионального модуля	<p>Максимальная учебная нагрузка (всего) 22ч</p> <p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 22ч</p> <p>в том числе:</p> <p>теоретическое обучение 4ч</p> <p>практические занятия 18ч</p>
Форма аттестации	Дифференцированный зачет

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ОЦ.02 ОСНОВЫ КРАЕВЕДЕНИЯ
Цели и задачи адаптационного курса – требования к результатам освоения адаптационного курса	<p>Изучение родного края необходимо чтобы обучающийся с ОВЗ понимал свою связь с окружающим его микромиром.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности природно – географического положения и исторического развития Хабаровского края; - символику Хабаровского края (населенных пунктов), устройство местного самоуправления, знаменательные даты; - выдающихся деятелей Хабаровского края, основные памятники культуры; - общую характеристику экономики региона, предприятия и организации г. Комсомольска-на-Амуре. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - называть примеры уникальности природно – географического положения Хабаровского края; - перечислять выдающихся деятелей Хабаровского края (деятели культуры, спортсмены, политики и т.д.), знаменательные даты, памятники культуры; - объяснять значение символики Хабаровского края; - анализировать информацию, представленную в различных знаковых системах (текст, таблица, карта, схема, аудиовизуальный ряд); - самостоятельно находить информацию о предприятиях и организациях г. Комсомольска-на-Амуре и своих населенных пунктов, перспективах трудоустройства.

Основные разделы	Тема 1. Что такое краеведение? Тема 2. Край, в котором я живу Тема 3. Историческое краеведение Тема 4. Экономическое краеведение Тема 5. Памятники культуры
Структура учебной дисциплины / профессионального модуля	Максимальная учебная нагрузка (всего) 17ч Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 17ч в том числе: теоретическое обучение 7ч практические занятия 10ч
Форма аттестации	Дифференцированный зачет

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ОЦ.03 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
Цели и задачи адаптационного курса – требования к результатам освоения адаптационного курса	<p>Целью программы является:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - предпринимать профилактические меры для сохранения здоровья; - применять первичные знания для укрепления здоровья; - применять знания в ходе оздоровительно-реабилитационной деятельности; - владеть способами правильного закаливания; - овладеть умением сочетать движения с дыханием; - овладеть гигиеническими правилами; - самостоятельно и правильно разработать режим дня; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила техники безопасности на уроках АФК. - общие основы АФК. Характеристику физических упражнений; - формы применения АФК. Дозирование физических упражнений; - показатели, норма артериального давления и пульса;

	<ul style="list-style-type: none"> - комплексы общеразвивающих упражнений и утренней гимнастики; - различные типы дыхания (смешанное, грудное диафрагмальное) ; - приемы оказания первой медицинской помощи; - комплекс упражнения по «своему» заболеванию; - комплекс профилактики; - возникающие в повседневной жизни опасные ситуации для здоровья; - основные гигиенические правила; - способы улучшения состояния здоровья; - вредные привычки и их влияние на здоровье человека. <p>Обучающиеся с ОВЗ овладеют навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - комплексом упражнений корректирующих осанку учащегося; - общеразвивающими упражнениями; - правильного дыхания при движении. <p>Обучающиеся с ОВЗ получат представление:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о правилах техники безопасности на учебных занятиях АФК; - санитарно-гигиенические требования к занятиям ФК; - о значении физических упражнений для жизни человека; - о вредных факторах действия на организм человека.
Основные разделы	<p>Раздел 1. Введение. Общая характеристика АФК и правила безопасного поведения. Теория</p> <p>Раздел 2. Легкая атлетика.</p> <p>Раздел 3. Гимнастика</p> <p>Раздел 4. Спортивные игры</p> <p>Раздел 5. Подвижные игры.</p>
Структура учебной дисциплины / профессионального модуля	<p>Максимальная учебная нагрузка (всего) 112ч</p> <p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 112ч</p> <p>в том числе:</p> <p>теоретическое обучение 4ч</p> <p>практические занятия 108ч</p>
Форма аттестации	Дифференцированный зачет

3. АННОТАЦИИ ДИСЦИПЛИН ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ОП.01 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, МИКРОБИОЛОГИИ, ГИГИЕНЫ И САНИТАРИИ
Цели и задачи адаптационного курса – требования к результатам освоения адаптационного курса	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:</p> <p>проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • роль пищи для организма человека;

	<ul style="list-style-type: none"> • основные процессы обмена веществ в организме; • суточный расход энергии; • состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; • роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; • усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; • понятие рациона питания; • ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; • общие требования к качеству сырья и продуктов; • условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.
<p>Основные разделы</p>	<p>Раздел 1. Основы физиологии питания</p> <p>Тема 1.1. Пищевые вещества и их значение</p> <p>Тема 1.2. Пищеварение и усвояемость пищи</p> <p>Тема 1.3. Обмен веществ и энергии</p> <p>Тема 1.4. Питание различных групп взрослого населения</p> <p>Тема 1.5. Особенности питания детей и подростков</p> <p>Тема 1.6. Лечебное питание</p> <p>Раздел 2. Основы микробиологии</p> <p>Тема 2.1. Понятие о микроорганизмах</p> <p>Тема № 2.2. Морфология микробов</p> <p>Тема № 2.3. Физиология микробов</p> <p>Тема № 2.4 Влияние условий внешней среды на микробы</p> <p>Тема № 2.5. Распространение микробов в природе</p> <p>Тема № 2.6. Микробиология основных пищевых продуктов</p> <p>Тема № 2.7. Пищевые инфекционные заболевания</p> <p>Тема № 2.8. Пищевые отравление</p> <p>Тема № 2.9. Глистные заболевания</p> <p>Раздел 3. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве</p> <p>Тема № 3.1. Основные сведения о санитарии и гигиене труда</p> <p>Тема № 3.2. Личная гигиена работников предприятий общественного питания</p> <p>Тема № 3.3. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания</p> <p>Тема № 3.4. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре</p> <p>Тема № 3.5. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов</p> <p>Тема № 3.6. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд</p> <p>Тема № 3.7. Санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию потребителей</p> <p>Тема № 3.8. Производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил на предприятиях общественного питания</p> <p>Тема № 3.9. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство</p>

Структура учебной дисциплины / профессионального модуля	Максимальная учебная нагрузка (всего) 51 Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 51 в том числе: теоретическое обучение 36 практические занятия 15
Форма аттестации	Дифференцированный зачет

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ОП.02 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Цели и задачи адаптационного курса – требования к результатам освоения адаптационного курса	Программа ориентирована на достижение следующих целей: В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать: - назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования; - правила их безопасного использования. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь: - обслуживать основное технологическое оборудование.
Основные разделы	Тема 1. Общие сведения о машинах Тема 2. Универсальные приводы Тема 3. Машины для обработки овощей и картофеля Тема 4. Машины для обработки мяса и рыбы Тема 5. Машины для приготовления и обработки муки и теста Тема 6. Машины для нарезки хлеба Тема 7. Общие сведения о тепловом оборудовании Тема 8. Пищеварочные котлы Тема 9. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты Тема 10. Аппараты для жарки и выпечки Тема 11. Варочно-жарочное оборудование Тема 12. Водогрейное оборудование Тема 13. Оборудование для раздачи пищи Тема 14. Холодильное оборудование
Структура учебной дисциплины / профессионального модуля	Максимальная учебная нагрузка (всего) 51 Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 51 в том числе: теоретическое обучение 36 практические занятия 15
Форма аттестации	Дифференцированный зачет

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Цели и задачи адаптационного курса – требования к результатам	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: - организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; - подбирать необходимое технологическое оборудование и

освоения адаптационного курса	<p>производственный инвентарь;</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять различные виды меню; - проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания. <p>В результате освоения учебной дисциплины, обучающиеся должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристики основных типов предприятий общественного питания; - принципы организации кулинарного производства; - виды раздач и правила отпуска готовой кулинарной продукции.
Основные разделы	<p>Раздел 1. Характеристика предприятий общественного питания. Организационная структура управления предприятиями Тема 1.1. Характеристика основных типов предприятий общественного питания Тема 1.2. Организационная структура управления предприятиями Раздел 2. Производственная деятельность предприятий общественного питания Тема 2.1. Организация производства на предприятиях общественного питания Тема 2.2. Организация работы раздаточных Раздел 3. Организация обслуживания победителей Тема 3.1. Составление и оформление меню</p>
Структура учебной дисциплины / профессионального модуля	<p>Максимальная учебная нагрузка 31ч Обязательная аудиторная учебная нагрузка 31ч в том числе: теоретическое обучение 21ч практические занятия 10ч</p>
Форма аттестации	Дифференцированный зачет

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ОП.04 ОХРАНА ТРУДА
Цели и задачи адаптационного курса – требования к результатам освоения адаптационного курса	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; 2. обязанности работников в области охраны труда; 3. фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; 4. возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); 5. порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;

	<p>6. порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; 2. использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; 3. участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; 4. проводить вводный инструктаж помощника повара, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; <ul style="list-style-type: none"> • вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.
Основные разделы	<p>Введение</p> <p>Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда</p> <p>Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда</p> <p>Тема 1.2. Обеспечение охраны труда</p> <p>Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях</p> <p>Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания</p> <p>Тема 2.1. Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы</p> <p>Тема 2.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания</p>
Структура учебной дисциплины / профессионального модуля	<p>Максимальная учебная нагрузка 17ч</p> <p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка 17ч</p> <p>в том числе:</p> <p>теоретическое обучение 12ч</p> <p>практические занятия 5ч</p>
Форма аттестации	Дифференцированный зачет

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ОП.05 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
Цели и задачи адаптационного курса – требования к результатам освоения адаптационного курса	<p>Программа ориентирована на достижение следующих целей:</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; - ассортимент и характеристики основных групп

	<p>продовольственных товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов
Основные разделы	<p>Тема 1. Классификация продовольственных продуктов</p> <p>Тема 2. Зерномучные товары</p> <p>Тема 3. Плодовоовощные товары</p> <p>Тема 4. Вкусовые товары</p> <p>Тема 5. Кондитерские товары</p> <p>Тема 6. Молочные товары</p> <p>Тема 7. Пищевые жиры</p> <p>Тема 8. Мясные товары</p> <p>Тема 9. Рыбные товары</p> <p>Тема 10. Яйцо. Яичные товары</p> <p>Тема 11. Дрожжи и химические разрыхлители</p> <p>Тема 12. Вспомогательные материалы для кулинарных и мучных кондитерских изделий</p>
Структура учебной дисциплины / профессионального модуля	<p>Максимальная учебная нагрузка (всего) 51ч</p> <p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 51ч</p> <p>в том числе:</p> <p>теоретическое обучение 36ч</p> <p>практические занятия 15ч</p>
Форма аттестации	Дифференцированный зачет

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ОП.06 РАСЧЕТЫ В ПРОФЕССИИ
Цели и задачи адаптационного курса – требования к результатам освоения адаптационного курса	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - таблицу сложения и умножения; - математические законы: переместительный, распределительный, сочетательный; - понятия: «доля», «часть»; - понятия «длина» и ее единицы измерения: сантиметр, метр, миллиметр, дециметр; - шкалу делений; - геометрические фигуры; - единицы измерения объема; - понятие «масса» и ее единицы измерения. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - умножать числа столбиком и делить их уголком; - переводить данные из одной единицы измерения в другую; - производить измерения с помощью измерительных инструментов;

	<ul style="list-style-type: none"> - строить геометрические фигуры с помощью измерительных инструментов по заданным измерениям; - производить расчеты на нахождение массы, объема; - работать со шкалой делений измерительного оборудования; - применять полученные знания на уроках строительного черчения, учебной и производственной практик.
Основные разделы	<p>Тема 1. Роль дисциплины в профессии. Цели и задачи изучения дисциплины</p> <p>Тема 2. Содержание учебного материала</p> <p>Тема 3. Измерительные инструменты. Единицы измерения длины.</p> <p>Тема 4. Угол, виды углов. Градусная мера угла.</p> <p>Тема 5. Транспортир. Построение с помощью транспортира.</p> <p>Тема 6. Длина, ширина. Периметр многоугольников.</p> <p>Тема 7. Понятие объема тела, кубические единицы измерения.</p> <p>Тема 8. Масса, единицы измерения.</p>
Структура учебной дисциплины / профессионального модуля	<p>Максимальная учебная нагрузка 17ч</p> <p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка 17ч</p> <p>в том числе:</p> <p>теоретическое обучение 7ч</p> <p>практические занятия 10ч</p>
Форма аттестации	Дифференцированный зачет

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ОП.07 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
Цели и задачи адаптационного курса – требования к результатам освоения адаптационного курса	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. основные виды опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; 2. основы военной службы и обороны государства; 3. задачи и основные мероприятия гражданской обороны; 4. способы защиты населения от оружия массового поражения; 5. меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; 6. порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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; 2. основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; 3. основы военной службы и обороны государства; 4. задачи и основные мероприятия гражданской обороны; 5. способы защиты населения от оружия массового поражения;

	<p>6. меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>7. организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>8. основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;</p> <p>9. область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>
Основные разделы	<p>Введение</p> <p>Тема 1. Безопасность и защита человека в опасных и чрезвычайных ситуациях</p> <p>Тема 2. Гражданская оборона</p> <p>Тема 3. Основы медицинских знаний</p> <p>Тема 4. Военная служба</p>
Структура учебной дисциплины / профессионального модуля	<p>Максимальная учебная нагрузка 31ч</p> <p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка 31ч</p> <p>в том числе:</p> <p>теоретическое обучение 21ч</p> <p>практические занятия 10ч</p>
Форма аттестации	Дифференцированный зачет

4. АННОТАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ПД.01 КУЛИНАРИЯ
Цели и задачи адаптационного курса – требования к результатам освоения адаптационного курса	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - по изготовлению и порционированию (комплектации) блюд массового спроса; - производить механическую кулинарную обработку овощей, мяса и рыбы, подготавливать крупу, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог к производству; - приготавливать котлетную массу и полуфабрикаты из нее; - осуществлять технологические процессы приготовления различных видов супов и соусов, вторых блюд из мяса и рыбы, овощей и круп; - пользоваться сборниками рецептур, технологическими картами по изготовлению блюд; - порционировать и оформлять блюда перед отпуском, соблюдая сочетание продуктов и норму отпуска. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной кулинарной обработке сырья, приготовление полуфабрикатов и их ассортимент; - приемы тепловой кулинарной обработки продуктов;

	<ul style="list-style-type: none"> - технологию приготовления блюд и кулинарных изделий; - условия, сроки хранения и реализацию готовой продукции; - органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачества блюд и кулинарных изделий.
Основные разделы	<ul style="list-style-type: none"> 1 Приготовление блюд из овощей и грибов 1.1 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов 1.2 Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов 2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, изделий из теста 2.1 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых 2.2 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий 2.3 Приготовление блюд и гарниров из яиц и творога 2.4 Приготовление блюд из теста 3 Приготовление супов и соусов 3.1 Приготовление бульонов 3.2 Приготовление супов 3.3 Приготовление соусов 4 Приготовление блюд из рыбы 4.1 Механическая кулинарная обработка рыбы 4.2 Приготовление блюд из рыбы 5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы 5.1 Механическая и кулинарная обработка мяса и домашней птицы 5.2 Приготовление мясных горячих блюд 5.2 Приготовление мясных горячих блюд 6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок 6.1 Технология подготовки основных продуктов 6.2 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок 7 Приготовление сладких блюд и напитков 7.1 Приготовление сладких блюд и напитков
Структура учебной дисциплины / профессионального модуля	<p>Максимальная учебная нагрузка 274ч</p> <p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка 274ч</p> <p>в том числе:</p> <p>теоретическое обучение 191ч</p> <p>практические занятия 83ч</p>
Форма аттестации	Другие формы контроля, дифференцированный зачет