

АННОТАЦИИ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

1. АННОТАЦИИ ДИСЦИПЛИН АДАПТАЦИОННОГО ЦИКЛА

Наименование дисциплины	АД.01 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ
Цели и задачи адаптационного цикла, требования к результатам освоения	Цель: обучение навыкам самостоятельной жизни в социуме Задачи: – ознакомление с механизмами и способами адаптации в социуме; – ознакомление с правовыми документами, относящимися к сфере прав потребителя коммунальных услуг, основам семейного законодательства, основных правовых гарантиях инвалидов в области социальной защиты и предоставления медицинских услуг; – формирование навыков обучающихся по защите своих прав в соответствии с законодательством в различных жизненных ситуациях. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь: 1. Обращаться в жилищно-коммунальные организации по различным вопросам предоставления и перерасчета оплаты коммунальных услуг. 2. Планировать семейный бюджет. 3. Соблюдать правила поведения в общественных местах. 4. Ориентироваться в вопросах предоставления мер социальной поддержки, социальных услуг. 5. Оформлять документы для получения медицинской помощи, мер социальной поддержки и социальных услуг. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать: 1. Механизмы социальной адаптации. 2. Права и обязанности потребителя коммунальных услуг. 3. Правовые основы семьи и брака. 4. Правила планирования семейного бюджета. 5. Правила современного этикета. 6. Виды медицинской помощи, предоставляемые медицинскими учреждениями в рамках ОМС, порядок проведения диспансеризации и медицинских осмотров. 7. Меры социальной поддержки (защиты), социальные услуги, условия их назначения и предоставления.
Основные разделы	Тема 1. Основы социальной адаптации Тема 2. Рациональное содержание жилья Тема 3. Правовые аспекты семейных отношений Тема 4. Правила ведения семейного бюджета Тема 5. Культура поведения Тема 6. Охрана здоровья Тема 7. Социальная поддержка населения Тема 8. Социальное обслуживание населения
Структура учебной дисциплины	Максимальная учебная нагрузка (всего) 17 ч. Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 17 ч. В том числе: - теоретическое обучение - 10 ч. - практические занятия - 7 ч.
Форма аттестации	ДФК

Наименование дисциплины	АД.02 КОРРЕКЦИОННО-РАЗВИВАЮЩИЕ ЗАНЯТИЯ
Цели и задачи адаптационного цикла, требования к результатам освоения	Цель: Оказание комплексной психолого-педагогической помощи обучающимся с ограниченными возможностями здоровья для их успешной социальной адаптации и самореализации в предстоящей профессиональной деятельности Задачи: 1. Способствовать развитию у обучающихся представлений о человеческой психике и о себе, способности к самопознанию. 2. Способствовать гармонизации эмоционально-волевой сферы обучающихся. 3. Способствовать формированию у обучающихся стремления к личностному росту. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь: - описать свои психические процессы; - управлять собственными эмоциями и эмоциональными состояниями; - проанализировать собственное поведение и поведение других людей, вести диалог, находить компромиссные решения, владеть навыками толерантного поведения; - сознательно использовать изученные упражнения для развития своих познавательных и эмоционально-волевых процессов. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать: - понятие о психологии как науке о душе; - физиологическую основу психических процессов; - общее представление о психических процессах; - понятие о толерантности как одного из важнейших качеств современной личности.
Основные разделы	Тема 1. Сам себе психолог Тема 2. Ощущение и восприятие Тема 3. Память Тема 4. Воображение Тема 5. Внимание Тема 6. Мышление Тема 7. Эмоции Тема 8. Воля
Структура учебной дисциплины	Максимальная учебная нагрузка (всего) 35 ч. Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 35 ч. В том числе: теоретическое обучение - 0 ч. практические занятия - 35 ч.
Форма аттестации	ДФК

Наименование дисциплины	АД.03 ОСНОВЫ ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ
Цели и задачи адаптационного цикла, требования к результатам освоения	Цель: формирование валеологически образованной личности Задачи: - способствовать осознанию социальной значимости здоровья и здорового образа жизни; - способствовать формированию необходимых знаний, умений и навыков здорового образа жизни; - способствовать внедрению приобретенных знаний по здоровому образу жизни в повседневную жизнь; - способствовать формированию у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь: - проводить самодиагностику здоровья; - определять «полезные» и «вредные» продукты питания, включать в рацион питания разнообразные продукты; - организовать оптимальный индивидуальный режим труда и отдыха; - соблюдать правила здорового сна; - выполнять правила личной гигиены; - закаливать свой организм; - определять потенциальные опасности репродуктивного здоровья; - отказаться от алкоголя, соблазна наркотических и токсических веществ. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать: - основы здорового образа жизни, методы его формирования; - влияние двигательной активности на здоровье человека; - основы здорового и безопасного питания; - роль витаминов в сохранении здоровья; - правила организации режима дня; - правила личной гигиены; - способы профилактики нарушений зрения; - виды и принципы закаливания организма; - факторы, влияющие на репродуктивное здоровье; - влияние психоактивных веществ (далее ПАВ) на организм человека и альтернативу ПАВ.
Основные разделы	Тема 1. Социально- биологические аспекты здорового образа жизни Тема 2. Психолого - педагогические аспекты здорового образа жизни Тема 3. Медико- педагогические аспекты здорового образа жизни Тема 4. Медико- гигиенические аспекты здорового образа жизни
Структура учебной дисциплины	Максимальная учебная нагрузка (всего) 17 ч. Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 17 ч. В том числе: - теоретическое обучение - 10 ч. - практические занятия - 7 ч.
Форма аттестации	ДФК

Наименование дисциплины	АД.04 ШКОЛА МАСТЕРСТВА
Цели и задачи адаптационного цикла, требования к результатам освоения	Цель: Адаптация студентов с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) к образовательной среде колледжа, развитие их творческого потенциала и формирование базовых навыков в керамике и декорировании Задачи: - познакомить обучающихся со способами выполнения изделий декоративно-прикладного характера; - развивать трудолюбие и прикладные навыки; - стимулирование различных форм самозанятости. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь: 1. Грамотно пользоваться инструментами, приспособлениями и материалами и соблюдать правила и нормы безопасности труда в профессиональной деятельности; самостоятельно изготавливать работу, применяя различные техники. 2. Выполнять эскиз работы. 3. Владеть различными приемами ручной лепки. 4. Копировать изделия традиционного прикладного искусства. 5. Самостоятельно разрабатывать эскизы будущих изделий. 6. Предотвращать и устранять основные дефекты глиняных изделий. 7. Планировать собственную деятельность и работу коллектива. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать: 1. Основные сведения о керамике (определение, особенности техники, виды керамики). 2. Технологию изготовления керамических изделий на гончарном круге. 3. Основные приёмы работы с глиной и шамотом при создании керамической скульптуры. 4. Основные сведения об истории возникновения и развития керамики, центры гончарного производства. 5. Меры безопасности при работе на гончарном станке и с колющими, режущими инструментами. 6. Технологические особенности работы с глиной. 7. Основные приемы лепки. 8. Основные техники моделирования.
Основные разделы	Тема 1. Введение в предмет. Понятие о керамике. Тема 2. Инструменты, приспособления и материалы для работы. Тема 3. Приемы лепки Тема 4. Изготовление народной игрушки. Выполнение фигурки птицы. Тема 5. Гравировка. Тема 6. Тиснение. Тема 7. Налепной рельеф. Тема 8. Лепка жгутами. Тема 9. Роспись по керамике Тема 10. Рельефное декорирование.
Структура учебной дисциплины	Максимальная учебная нагрузка (всего) 32 ч. Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 32 ч. В том числе: - теоретическое обучение - 0 ч. - практические занятия - 32 ч.
Форма аттестации	ДФК

Наименование дисциплины	АД.05 СОЦИАЛЬНО-ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ
Цели и задачи адаптационного цикла, требования к результатам освоения	Цель: формирование способности оценивать свои трудовые и профессиональные возможности в процессе освоения профессиональной деятельности в профессиональном образовании Задачи: - формирование профессионально – важных качеств в избранном виде труда; - углубление знаний о требованиях профессии к человеку; - развитие профессиональной самооценки подростков. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь: 1. Адаптироваться в новом коллективе. 2. Составлять профессиограмму. 3. Эффективно взаимодействовать с другими людьми в процессе совместной учебно-профессиональной деятельности. 4. Использовать различные методики борьбы со стрессом. 5. Соблюдать этические правила поведения при общении с инвалидами. 6. Анализировать собственные возможности и ресурсы профессионального становления. 7. Реализовывать планы собственного профессионального становления по выбранной профессии. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать: 1. Способы адаптации в коллективе. 2. Квалификационные требования к профессии «Швея». 3. Причины возникновения и способы разрешения конфликтов. 4. Этику взаимоотношений в трудовом коллективе. 5. Критерии оценки профессиональной компетентности, квалификации. 6. Методы планирования профессиональной карьеры.
Основные разделы	Тема 1. Все профессии нужны Тема 2. Профессиограмма Тема 3. Адаптация на рабочем месте Тема 4. Нормы профессиональной этики Тема 5. Конфликты на работе и их разрешение Тема 6. Профессионализм Тема 7. Профессиональная деятельность и ее особенности
Структура учебной дисциплины	Максимальная учебная нагрузка (всего) 17 ч. Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 17 ч. В том числе: - теоретическое обучение - 7 ч. - практические занятия - 10 ч.
Форма аттестации	ДФК

Наименование дисциплины	АД.06 ОСНОВЫ ПОИСКА РАБОТЫ И ТРУДОУСТРОЙСТВА
Цели и задачи адаптационного цикла, требования к результатам освоения	Цель: формирование базовой системы теоретических и практических знаний и навыков, необходимых для успешного поиска работы и трудоустройства, адаптации на рабочем месте и соблюдения трудовых прав. Задачи: - получить представление об основных этапах поиска работы и требованиях рынка труда к профессии; - рассмотреть различные источники информации о вакансиях и способы их эффективного использования; - сформировать навыки составления резюме; - ознакомиться с правилами поведения на собеседовании. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь: - находить вакансии по профессии, используя различные источники информации (интернет, СМИ, центры занятости и т.д.); - составлять резюме, отражающее основные навыки и опыт; - проходить собеседование с работодателем; - адаптироваться к новым условиям работы; - соблюдать трудовую дисциплину. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать: - основные требования к профессии; - права и обязанности работника; - правила составления резюме; - основные этапы собеседования; - источники информации о вакансиях.
Основные разделы	Тема 1. Рынок труда Тема 2. Безработица Тема 3. Профессиональная деятельность Тема 4. Занятость населения Тема 5. Правовые основы занятости Тема 6. Активные программы содействия занятости населения Тема 7. Основные навыки общения Тема 8. Техника поиска работы Тема 9. Адаптация в коллективе
Структура учебной дисциплины	Максимальная учебная нагрузка (всего) 34 ч. Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 34 ч. В том числе: - теоретическое обучение - 2 ч. - практические занятия - 32 ч.
Форма аттестации	ДФК

Наименование дисциплины	АРК.07 ИНТЕРНЕТ-СОЦИАЛИЗАЦИЯ
Цели и задачи адаптационного цикла, требования к результатам освоения	Цель: формирование знаний и умений в сфере интернет - социализации путем повышения их информационной компетенции, получения Интернет - услуг в электронном виде. Задачи: - обучить уверенному владению необходимыми функциями персонального компьютера; - обучить основным принципам работы в среде текстового редактора; - обучить поиску нужной информации с помощью Интернета; - развить навыки использования Интернета в быту и для решения практических задач; - сформировать навыки, необходимые для получения государственных и муниципальных услуг в электронном виде: персональная регистрация и получение доступа к государственным услугам, оформление запроса, работа с информацией по запросу, ответ на запрос; - получить представление о мобильном доступе к portalу государственных услуг, - сформировать навыки работы с электронной почтой; - получить представление об облачных технологиях и опыт доступа к удаленным данным на portalе государственных услуг: личный кабинет. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь: - пользоваться графическим интерфейсом; - работать с файлами и папками; - создавать и оформлять документы в текстовом редакторе; - работать с сайтами, искать и находить информацию в Интернете; - общаться с помощью средств коммуникаций взаимодействия и социальных сервисов, в том числе мобильных, использовать электронную почту, писать, отправлять и получать письма; - участвовать в сетевом общественном сообществе пользователей электронных государственных услуг населению (онлайн опросах, форумах, чатах); - пользоваться ресурсами порталов органов государственной власти регионов. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать: - основные средства работы с ПК, с папками, файлами; - основные принципы работы в среде текстового редактора; - основные поисковые Интернет-системы; - основные понятия информационной безопасности; - базовые принципы работы с мобильными устройствами в Интернет; - особенности функционирования порталов органов власти региона; - назначение, состав и принципы работы порталов государственных и муниципальных услуг; - принцип персональной регистрации на portalе государственных услуг.
Основные разделы	Тема 1. Возможности персонального компьютера Тема 2. Информационные и коммуникационные технологии как средства коммуникации Тема 3. Предоставление государственных услуг
Структура учебной дисциплины	Максимальная учебная нагрузка (всего) 17 ч. Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 17 ч. В том числе: - теоретическое обучение - 2 ч. - практические занятия - 15 ч.
Форма аттестации	ДФК

2. АННОТАЦИИ ДИСЦИПЛИН ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

Наименование дисциплины	ОП.01 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ, ПИТАНИЯ, МИКРОБИОЛОГИИ, ГИГИЕНЫ И САНИТАРИИ
Цели и задачи общепрофессионального цикла, требования к результатам освоения	Цель: ознакомление обучающихся с основами физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания; подготовка обучающихся к применению основ физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара. Задачи: - познакомить обучающихся с документами Российской Федерации, регулирующих деятельность организаций общественного питания; - развивать навыки по соблюдению санитарно – эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации продукции на предприятиях общественного питания; - сформировать навыки личной гигиены; - познакомить обучающихся с расчётом энергетической ценности блюд; - познакомить обучающихся с группами микроорганизмов, способных вызывать порчу пищевых продуктов и готовых блюд. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь: - соблюдать санитарно - эпидемиологические требования к процессам приготовления и реализации готовых блюд; - определять источники микробиологического загрязнения продуктов и готовых блюд; - производить санитарную обработку посуды, оборудования и инвентаря; - готовить растворы дезинфицирующих средств; - проводить органолептическую оценку пищевых продуктов и готовых блюд; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - соблюдать правила личной гигиены на ПОП. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать: - нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - термины и определения дисциплины; - требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд; - назначение, правила ухода за технологическим оборудованием, посудой и инвентарём; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - правила личной гигиены работников организации питания; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации
Основные разделы	Раздел 1. Основы физиологии питания Раздел 2. Гигиена и санитария Раздел 3. Основы общей микробиологии
Структура учебной дисциплины	Максимальная учебная нагрузка (всего) 59 ч. Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 59 ч. В том числе: теоретическое обучение - 43 ч. практические занятия - 16 ч.
Форма аттестации	ДЗ

Наименование дисциплины	ОП.02 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Цели и задачи общепрофессионального цикла, требования к результатам освоения	Цель: освоить виды технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования Задачи: - научить правильно использовать оборудование; - обучить способам технологически правильно применять оборудование. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь: - обслуживать основное технологическое оборудование 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.
Основные разделы	Тема 1. Общие сведения о машинах Тема 2. Универсальные приводы Тема 3. Оборудование для обработки овощей Тема 4. Оборудование для обработки мяса и рыбы Тема 5. Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов Тема 6. Оборудование для нарезания хлеба и гастрономических продуктов Тема 7. Общие сведения о тепловом оборудовании Тема 8. Пищеварочные котлы и автоклавы Тема 9. Пароварочные 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	Максимальная учебная нагрузка (всего) 57 ч. Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 57 ч. В том числе: - теоретическое обучение - 41 ч. - практические занятия - 16 ч.
Форма аттестации	ДЗ

Наименование дисциплины	ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Цели и задачи общепрофессионального цикла, требования к результатам освоения	Цель: формирование новых профессиональных навыков по организации производственных рабочих мест при выполнении работ, развивать профессиональный интерес и любовь к профессии Задачи: - изучение различных типов предприятий общественного питания их характеристики; - углубление знаний по санитарно-гигиеническим требованиям при организации рабочих мест; - освоение навыков по организации работы раздаточных и отпуску готовых блюд. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь: - организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; - осуществлять подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; - организовывать производственную деятельность в производственных цехах; - проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать: - характеристики основных типов предприятий общественного питания; - типы предприятий общественного питания, их характеристику; - принципы организации кулинарного производства; - правила организации рабочих мест с учётом санитарно-гигиенических требований; - виды раздач и правила отпуска готовой кулинарной продукции.
Основные разделы	Раздел 1. Характеристика предприятий общественного питания Раздел 2. Производственная деятельность предприятий общественного питания Раздел 3. Организация обслуживания посетителей
Структура учебной дисциплины	Максимальная учебная нагрузка (всего) 37 ч. Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 37 ч. В том числе: теоретическое обучение - 26 ч. практические занятия - 11 ч.
Форма аттестации	ДЗ

Наименование дисциплины	ОП.04 ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ
Цели и задачи общепрофессионального цикла, требования к результатам освоения	Цель: формирование системы теоретических и практических знаний необходимых и достаточных для профессиональной деятельности в области охраны труда, направленных на снижение производственного травматизма, профессиональной заболеваемости. Задачи: - изучить основные законодательные и правовые нормативно-технические документы по гигиене и безопасности труда, производственной санитарии, пожарной безопасности; - изучить организацию работы по охране труда на предприятии, в цехе, на участке; - изучить опасные и вредные производственные факторы на производстве; - изучить способы защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов; - изучить основные мероприятия по пожарной безопасности и технические средства пожаротушения. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь: - работать с нормативно-правовыми актами о труде и по охране труда; - выбирать средства индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой работы; - пользоваться средствами коллективной защиты; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - организовывать рабочее место в соответствии с санитарными нормами; - отличать знаки безопасности; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать: - правовые и организационные вопросы охраны труда РФ; - порядок расследования несчастных случаев на предприятиях; - правила пользования средствами индивидуальной защиты; - требования, предъявляемые к рациональной организации труда на рабочем месте; - правила техники безопасности в сфере профессиональной деятельности - правила производственной санитарии. - основы электробезопасности - основы пожарной безопасности.
Основные разделы	Тема 1. Правовые, нормативные и организационные основы безопасности труда Тема 2. Оказание первой помощи пострадавшим Тема 3. Условия труда Тема 4. Защита человека от вредных и производственных факторов Тема 5. Условия безопасной работы оборудования Тема 6. Электробезопасность Тема 7. Пожарная безопасность
Структура учебной дисциплины	Максимальная учебная нагрузка (всего) 30 ч. Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 30 ч. В том числе: теоретическое обучение - 20 ч. практические занятия - 10 ч.
Форма аттестации	ДЗ

Наименование дисциплины	ОП.05 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
Цели и задачи общепрофессионального цикла, требования к результатам освоения	Цель: освоить ассортимент и характеристики основных групп товаров, общие требования к качеству сырья и продуктов Задачи: - научить правилам хранения продуктов; - освоить правила приготовления пищевых продуктов; - освоить требования к качеству пищевых продуктов. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать: - 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 продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.
Основные разделы	Раздел 1. Растительные товары Раздел 2. Гастрономические товары
Структура учебной дисциплины	Максимальная учебная нагрузка (всего) 40 ч. Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 40 ч. В том числе: теоретическое обучение - 30 ч. практические занятия - 10 ч.
Форма аттестации	ДЗ

Наименование дисциплины	ОП.06 РАСЧЕТЫ В ПРОФЕССИИ
Цели и задачи общепрофессионального цикла, требования к результатам освоения	Цель: формирование математических знаний и умений, необходимых для решения профессиональных задач Задачи: - совершенствовать навыки арифметических действий; - развивать умения в области вычисления площадей фигур; - учить работать с измерительным оборудованием. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь: 1. Умножать числа столбиком и делить их уголком. 2. Переводить данные из одной единицы измерения в другую 3. Производить измерения с помощью измерительных инструментов. 4. Строить геометрические фигуры с помощью измерительных инструментов по заданным измерениям. 5. Производить расчеты на нахождение периметра, площади. 6. Работать со шкалой делений измерительного оборудования. 7. Применять полученные знания на уроках спец. дисциплин, учебной и производственной практик. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать: 1. Таблицу сложения и умножения. 2. Математические законы: переместительный, распределительный, сочетательный. 3. Понятия: «доля», «часть». 4. Понятия «длина» и ее единицы измерения: сантиметр, метр, миллиметр. 5. Шкалу делений. 6. Геометрические фигуры. 7. Понятие «периметр», «площадь» и их единицы измерения. 8. Формулы перевода данных из одной системы исчисления в другую.
Основные разделы	Тема 1. Введение в предмет. Тема 2. Основные понятия математики, встречаемые в профессии и метрическая система мер.
Структура учебной дисциплины	Максимальная учебная нагрузка (всего) 17 ч. Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 17 ч. В том числе: - теоретическое обучение - 7 ч. - практические занятия - 10 ч.
Форма аттестации	ДЗ

Наименование дисциплины	ОП.07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ
Цели и задачи общепрофессионального цикла, требования к результатам освоения	Цель: формирование и пропаганда знаний, направленных на снижение потерь здоровья обучающихся от внешних факторов и причин. Задачи: - идентификация обучающимися опасности, распознавание и количественная оценка негативных воздействий среды обитания; - предупреждение воздействия тех или иных негативных факторов на обучающегося; - освоение обучающимися способов действия в режиме ЧС. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь: - применять способы защиты населения от оружия массового поражения; - предвидеть возникновение наиболее часто встречающихся опасных ситуаций по их характерным признакам; - пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты; - оказывать первую медицинскую помощь при неотложных состояниях. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать: - правила поведения населения при чрезвычайных ситуациях. - основы военной службы и обороны государства. - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.
Основные разделы	Тема 1. Введение. Тема 2. Безопасность и защита человека в опасных и чрезвычайных ситуациях. Тема 3. Гражданская оборона. Тема 4. Основы медицинских знаний. Тема 5. Военная служба.
Структура учебной дисциплины	Максимальная учебная нагрузка (всего) 31 ч. Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 31 ч. В том числе: теоретическое обучение - 16 ч. практические занятия - 15 ч.
Форма аттестации	ДЗ

Наименование дисциплины	ОП.08 РАЗВИТИЕ РЕЧИ И ПИСЬМО
Цели и задачи общепрофессионального цикла, требования к результатам освоения	Цель: формирование представлений о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка, его эстетической ценности, овладение культурой межнационального общения Задачи: - развитие навыков устной и письменной речи у обучающихся; - совершенствование навыков русского речевого этикета; - получение навыков оформления деловых бумаг. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь: 1. Писать под диктовку текст с соблюдением знаков препинания в конце предложения. 2. Разбирать слова по составу, образовывать слова с помощью приставок и суффиксов. 3. Различать части речи. 4. Строить простое распространенное предложение, простое предложение с однородными членами, сложное предложение. 5. Писать изложения. 6. Оформлять деловые бумаги 7. Пользоваться орфографическим словарем. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать: 1. Основы культуры устной и письменной речи 2. Основные нормы русского литературного языка и их разновидности 3. Особенности русского речевого этикета 4. Нормы письменной речи 5. Профессиональную лексику 6. Признаки и композиционное построение основных типов текста
Основные разделы	Тема 1. Введение. Тема 2. Повторение материала, изученного в школе. Звуки и буквы. Тема 3. Состав слова. Тема 4. Словообразование. Тема 5. Предложение. Тема 6. Развитие связной устной речи. Тема 7. Развитие связной письменной речи.
Структура учебной дисциплины	Максимальная учебная нагрузка (всего) 40 ч. Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 40 ч. В том числе: - теоретическое обучение - 20 ч. - практические занятия - 20 ч.
Форма аттестации	ДЗ

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ОП.09 ОСНОВЫ КРАЕВЕДЕНИЯ
Цели и задачи адаптационно-реабилитационного курса, требования к результатам освоения адаптационно-реабилитационного курса	Цель: создание условий для всестороннего развития личности обучающихся на основе личностно-ориентированной, краеведческой деятельности, формирование познавательного интереса обучающихся к изучению культурного наследия исторического прошлого и настоящего Хабаровского края, своей малой Родины Задачи: - познакомить с природными богатствами Хабаровского края; - формировать экологическое сознание обучающихся; - развивать любовь к родному краю. - познакомить с историей образования Хабаровского края - познакомить с коренными народами Хабаровского края - познакомить с экономикой Хабаровского края - познакомить с культурой Хабаровского края, с выдающимися личностями Хабаровского края В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь: - называть примеры уникальности природно-географического положения, историко-культурного развития Хабаровского края; - соотносить ключевые события истории Хабаровского края и периоды отечественной истории, называть памятные даты; - находить на карте Хабаровского края населенные пункты, административные районы, памятные места; - перечислять выдающихся личностей Хабаровского края (деятелей культуры, науки, спорта, политических и общественных деятелей); - объяснять значение символики Хабаровского края, своей малой Родины; - анализировать информацию, представленную в различных знаковых системах (текст, таблица, карта, схема, аудиовизуальный ряд); - понимать причины и значения событий и явлений повседневной жизни; - высказывать собственные суждения о наиболее значительных событиях и личностях местной истории, об исторически-культурном наследии Хабаровского края; - самостоятельно работать с учебной литературой, сетью Интернет, географической картой Хабаровского края. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать: - общую характеристику Хабаровского края; - прошлое Дальнего Востока и Хабаровского края, исследователей Дальневосточных окраин; - особенности природно-географического положения и исторического развития Хабаровского края; - ключевые события истории Хабаровского края, памятные даты; - символику Хабаровского края (малой Родины), устройство местного самоуправления; - выдающихся деятелей Хабаровского края, основные природные и историко-культурные памятники; - общую характеристику экономики региона, г. Комсомольска — на — Амуре.

Основные раз- делы	Тема 1. Понятие о краеведении Тема 2. Край, в котором я живу Тема 3. Историческое краеведение Тема 4. Экономическое краеведение Тема 5. Культура Хабаровского края
Структура учеб- ной дисциплины	Максимальная учебная нагрузка (всего) 34 ч. Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 34 ч. В том числе: теоретическое обучение - 18 ч. практические занятия - 16 ч.
Форма аттеста- ции	ДЗ

3. АННОТАЦИИ ДИСЦИПЛИН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

Наименование дисциплины	ПД.01 КУЛИНАРИЯ
Цели и задачи профессионального цикла, требования к результатам освоения	Цель: овладение профессиональными умениями и знаниями при изучении дисциплины «Кулинария»; развитие профессионального интереса и любовь к профессии Задачи: - понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, - проявлять к ней устойчивый интерес; - формировать профессиональные умения и знания; - работать в команде, - эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь: - выполнять механическую кулинарную обработку овощей, мяса и рыбы - подготавливать крупу, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог к производству; - котлетную массу и полуфабрикатов из нее; - осуществлять технологические процессы приготовления различных видов супов и соусов, вторых блюд из мяса и рыбы, овощей и круп; - пользоваться сборниками рецептов, технологическими картами по изготовлению блюд; - порционировать и оформлять блюда перед отпуском, соблюдая сочетание продуктов и норму отпуска. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать: - правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной кулинарной обработке сырья, приготовление полуфабрикатов и их ассортимент; - приемы тепловой кулинарной обработки продуктов; - 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	Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, изделия из теста Раздел 3. Приготовление супов и соусов Раздел 4 Приготовление блюд из рыбы Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы Раздел 6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Раздел 7 Сладкие блюда и напитки
Структура учебной дисциплины	Максимальная учебная нагрузка (всего) 244 ч. Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 244 ч. В том числе: - теоретическое обучение - 183 ч. - практические занятия - 61 ч.
Форма аттестации	ДЗ

Наименование дисциплины	УП.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (концентрированная)
Цели и задачи профессионального цикла, требования к результатам освоения	Цель: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках цикла для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения обучающимися с ОВЗ профессиональных навыков по избранной профессии. Задачи: 1. Научиться приготавливать блюда по технологическим картам. 2. Проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. В результате освоения учебной практики обучающийся с ОВЗ должен уметь: 1. Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. 2. Использовать посудомоечные машины. 3. Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования. 4. Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления. 5. Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий 6. Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 7. Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения. 8. Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им. 9. Производить обработку овощей, фруктов и грибов. 10. Нарезать и формовать овощи и грибы. 11. Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 12. Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 13. Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 14. Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты. 15. Готовить блюда и гарниры из овощей. 16. Готовить каши и гарниры из круп. 17. Готовить блюда из яиц. 18. Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий. 19. Готовить блюда из бобовых. 20. Готовить блюда из рыбы. 21. Готовить блюда из морепродуктов. 22. Готовить блюда из мяса и мясных продуктов. 23. Готовить блюда из домашней птицы. 24. Готовить мучные блюда. 25. Готовить горячие напитки. 26. Готовить сладкие блюда.

	27. Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка. 28. Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос. 29. Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами). 30. Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен получить практический опыт: 1. Подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. 2. Обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания. 3. Подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 4. Подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий. 5. Приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 6. Выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. 7. Упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос. 8. Отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.
Основные разделы	Тема 4. Приготовление блюд и теста Тема 5. Приготовление супов и соусов
Структура учебной дисциплины	Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 175 ч. В том числе: теоретическое обучение - 0 ч. практические занятия - 175 ч.
Форма аттестации	ДЗ

Наименование дисциплины	УП.02 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (рассредоточенная)
Цели и задачи профессионального цикла, требования к результатам освоения	Цель: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках цикла для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения обучающимися с ОВЗ профессиональных навыков по избранной профессии. Задачи: 1. Научиться приготавливать блюда по технологическим картам. 2. Проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. В результате освоения учебной практики обучающийся с ОВЗ должен уметь: 1. Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. 2. Использовать посудомоечные машины. 3. Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования. 4. Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления. 5. Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий 6. Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 7. Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения. 8. Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им. 9. Производить обработку овощей, фруктов и грибов. 10. Нарезать и формовать овощи и грибы. 11. Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 12. Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 13. Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 14. Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты. 15. Готовить блюда и гарниры из овощей. 16. Готовить каши и гарниры из круп. 17. Готовить блюда из яиц. 18. Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий. 19. Готовить блюда из бобовых. 20. Готовить блюда из рыбы. 21. Готовить блюда из морепродуктов. 22. Готовить блюда из мяса и мясных продуктов. 23. Готовить блюда из домашней птицы. 24. Готовить мучные блюда. 25. Готовить горячие напитки. 26. Готовить сладкие блюда.

	27. Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка. 28. Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос. 29. Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами). 30. Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен получить практический опыт: 1. Подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. 2. Обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания. 3. Подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 4. Подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий. 5. Приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 6. Выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. 7. Упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос. 8. Отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.
Основные разделы	Тема 1. Введение в профессию Тема 2. Приготовление блюд из овощей Тема 3. Приготовление блюд и гарниров из круп бобовых, макаронных изделий, яиц Тема 4. Приготовление блюд из теста Тема 5. Приготовление супов Тема 6. Приготовление блюд из рыбы Тема 7. Приготовление блюд из мяса Тема 8. Приготовление холодных блюд Тема 9. Приготовление сладких блюд и напитков
Структура учебной дисциплины	Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 610 ч. В том числе: теоретическое обучение - 0 ч. практические занятия - 610 ч.
Форма аттестации	ДЗ

Наименование дисциплины	ПП ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
Цели и задачи профессионального цикла, требования к результатам освоения	Цель: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся с ОВЗ по изучаемой профессии, развитие профессиональных навыков, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм. Задачи: - аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам; - оформлять блюда перед отпуском, соблюдая сочетания продуктов и нормы отпуска. В результате освоения производственной практики обучающийся с ОВЗ должен уметь: 1. Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов. 2. Использовать посудомоечные машины. 3. Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования. 4. Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления. 5. Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий 6. Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 7. Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения. 8. Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им. 9. Производить обработку овощей, фруктов и грибов. 10. Нарезать и формовать овощи и грибы. 11. Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 12. Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 13. Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 14. Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты. 15. Готовить блюда и гарниры из овощей. 16. Готовить каши и гарниры из круп. 17. Готовить блюда из яиц. 18. Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий. 19. Готовить блюда из бобовых. 20. Готовить блюда из рыбы. 21. Готовить блюда из морепродуктов. 22. Готовить блюда из мяса и мясных продуктов. 23. Готовить блюда из домашней птицы. 24. Готовить мучные блюда. 25. Готовить горячие напитки.

	26. Готовить сладкие блюда. 27. Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка. 28. Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос. 29. Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами). 30. Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия. В результате освоения производственной практики обучающийся с ОВЗ должен получить практический опыт: 1. Подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. 2. Обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания. 3. Подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 4. Подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий. 5. Приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 6. Выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. 7. Упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос. 8. Отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.
Основные разделы	Тема 1. Ознакомление с предприятием Тема 2. Механическая кулинарная обработка сырья Тема 3. Приготовление и отпуск простых блюд Тема 4. Блюда из овощей и грибов Тема 5. Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, творога и яиц Тема 6. Приготовление простых первых блюд Тема 7. Изделия из теста Тема 8. Блюда из рыбы Тема 9. Блюда из мяса и домашней птицы Тема 10. Холодные блюда и закуски Тема 11. Напитки
Структура учебной дисциплины	Максимальная учебная нагрузка (всего) 350 ч. Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 350 ч. В том числе: теоретическое обучение - 0 ч. практические занятия - 350 ч.
Форма аттестации	ДЗ

Наименование дисциплины	АФК ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
Цели и задачи адаптивной физической культуры, требования к результатам освоения	Цель: развитие физических способностей и поддержание физической формы обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально-культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного рабочего и служащего. Задачи: - восстановить и сформировать мышечную деятельность, двигательные навыки; - сформировать дополнительные навыки – спортивные игры; - освободить от эмоциональных барьеров и опасений, обеспечить эмоциональный комфорт, развить познавательные навыки. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь: 1. Использовать разнообразные формы и виды физической деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов ГТО. 2. Преодолевать психологические барьеры, которые препятствуют полноценной жизни. 3. Применять методы контроля самочувствия при выполнении физических упражнений. 4. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать: 1. Значение физической культуры для всестороннего развития личности, укрепления здоровья и подготовки к трудовой деятельности. 2. Комплексы упражнения снимают умственную и физическую усталость. 3. Основные физические качества: сила, быстрота, выносливость, гибкость, координация. 4. Комплексы общеразвивающих и корригирующих упражнений без предметов.
Основные разделы	Раздел 1. Теоретические сведения Раздел 2. Легкая атлетика Раздел 3. Гимнастика Раздел 4. Спортивные игры. Баскетбол Раздел 5. Волейбол Раздел 6. Настольный теннис Раздел 7. Подвижные игры
Структура учебной дисциплины	Максимальная учебная нагрузка (всего) 82 ч. Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 82 ч. В том числе: теоретическое обучение - 4 ч. практические занятия - 78 ч.
Форма аттестации	ДЗ