

АННОТАЦИИ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

АННОТАЦИИ ДИСЦИПЛИН АДАПТАЦИОННО-РЕАБИЛИТАЦИОННОГО КУРСА

Наименование дисциплины / профессионального модуля	АРК.01 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ
<p>Цели и задачи адаптивно-реабилитационного курса, требования к результатам освоения адаптивно-реабилитационного курса</p>	<p>Цель: обучение навыкам самостоятельной жизни в социуме</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дать представления обучающимся об основах и механизмах социальной адаптации; - научить обучающихся использовать нормы позитивного социального поведения, защищать свои права; - научить обучающихся использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – составить капсульный гардероб; – выводить пятна с одежды подручными средствами; – подбирать одежду и обувь в соответствии с назначением и размерами; – вернуть товар в магазин; – произвести расчет размера платы за коммунальную услугу (холодное и горячее водоснабжение, электроснабжение и газоснабжение), – выстраивать отношения с близкими людьми; – планировать семейный бюджет; – соблюдать правила поведения в общественных местах; – ориентироваться в вопросах предоставления мер социальной поддержки, социальных услуг; – оформлять документы для получения медицинской помощи, мер социальной поддержки и социальных услуг. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – современные виды одежды и обуви; – правила и способы выведения пятен с одежды; – права потребителя в магазине; – права и обязанности потребителя коммунальных услуг; – правовые основы семьи и брака; – права и обязанности родителей и детей; – правила планирования семейного бюджета; – правила современного этикета; – виды медицинской помощи, предоставляемые медицинскими учреждениями в рамках ОМС, порядок проведения диспансеризации и медицинских осмотров; – меры социальной поддержки (защиты), социальные услуги, условия их назначения и предоставления.
<p>Основные разделы</p>	<p>Тема 1. Одежда и обувь. Тема 2. Выведение пятен с одежды в домашних условиях. Тема 3. Экскурсия в магазин «Покупка одежды и обуви». Тема 4. Рациональное содержание жилья Тема 5. Правовые аспекты семейных отношений. Тема 6. Построение отношений с близкими людьми.</p>

	<p>Тема 7. Расчет семейного бюджета.</p> <p>Тема 8. Культура поведения.</p> <p>Тема 9. Охрана здоровья.</p> <p>Тема 10. Социальная поддержка населения.</p> <p>Тема 11. Социальное обслуживание населения.</p>
Структура учебной дисциплины / профессионального модуля	<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 17 ч.</p> <p>В том числе:</p> <p>теоретическое обучение - 10 ч.</p> <p>практические занятия - 7 ч.</p>
Форма аттестации	ДФК

Наименование дисциплины / профессионального модуля	АРК.02 КОРРЕКЦИОННО-РАЗВИВАЮЩИЕ ЗАНЯТИЯ
Цели и задачи адаптационно-реабилитационного курса, требования к результатам освоения адаптационно-реабилитационного курса	<p>Цель: Оказание комплексной психолого-педагогической помощи обучающимся с ограниченными возможностями здоровья для их успешной социальной адаптации и самореализации в предстоящей профессиональной деятельности</p> <p>Задачи:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Гармонизация эмоционально-волевой сферы обучающихся с ОВЗ и инвалидов. 2. Оптимизация познавательной сферы обучающихся в рамках профессионального обучения. 3. Снижение уровня невротического напряжения, повышение уровня самоконтроля. 4. Формирование навыков способствующих успешной социальной адаптации и самореализации. 5. Формирование стремления к личностному росту у обучающихся с ОВЗ и инвалидов <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Адекватно оценивать себя, окружающих его людей, свои возможности. 2. Уметь вступать в диалог с разными людьми, достигать в нем взаимопонимания. 3. Разрешать спорные и конфликтные ситуации. 4. Применять полученные психологические знания в своей профессиональной деятельности. 5. Применять полученные психологические знания в области детско-родительских отношений. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Формы, виды, стили общения. 2. Способы снижения уровня психоэмоционального напряжения. 3. Социально приемлемые способы отреагирования негативных эмоций. 4. Способы урегулирования спорных и конфликтных ситуаций. 5. Структуру детско-родительских отношений. 6. Психологические аспекты семейных отношений
Основные разделы	<p>Тема 1. Установление раппорта.</p> <p>Тема 2. Вербальное и невербальное общение.</p> <p>Тема 3. Стили общения.</p> <p>Тема 4. Открытые и закрытые вопросы.</p> <p>Тема 5. Активное и пассивное слушание.</p>

	<p>Тема 6. Приемы расположения к себе. Тема 7. Чувство тревоги. Тема 8. Чувство напряженности. Тема 9. Чувство страха. Чувство безопасности. Тема 10. Чувство комфорта. Тема 11. Темперамент. Тема 12. Характер. Тема 13. Самооценка. Тема 14. Самоконтроль. Тема 15. Вредные привычки. Тема 16. Нравственность. Тема 17. Образ «Я». Тема 18. Коллектив. Тема 19. Личность. Тема 20. Конфликт. Тема 21. Семья и брак. Тема 22. Функции семьи. Тема 23. Детско-родительские отношения. Тема 24. Партнерские отношения. Тема 25. Гармонизация эмоционально-волевой, личностной, поведенческой сферы. Тема 26. Трудоустройство. Тема 27. Рефлексия</p>
Структура учебной дисциплины / профессионального модуля	<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 63 ч. В том числе: теоретическое обучение - 0 ч. практические занятия - 63 ч.</p>
Форма аттестации	ДФК

<p>Наименование дисциплины / профессионального модуля</p>	<p>АРК.03 ОСНОВЫ ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ</p>
<p>Цели и задачи адаптационно-реабилитационного курса, требования к результатам освоения адаптационно-реабилитационного курса</p>	<p>Цель: формирование валеологически образованной личности Задачи: - сформировать необходимые знания, умения навыки здорового образа жизни; - научить обучающихся использовать полученные знания в повседневной жизни. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ провести самодиагностику здоровья; ▪ выполнять элементарные упражнения для профилактики гиподинамии; ▪ 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; ▪ делать гимнастику для профилактики нарушений зрения; ▪ закалывать свой организм; ▪ определять потенциальные опасности репродуктивного здоровья; ▪ отказаться от алкоголя, соблазна наркотических и токсических <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен</p>

	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ что такое здоровье и основы формирования здорового образа жизни; ▪ 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	<p>Тема 1. Здоровье - важнейшая жизненная ценность человека. Тема 2. Здоровый образ жизни - основа формирования и сохранения здоровья. Тема 3. Двигательная активность и здоровье. Тема 4. Основы здорового питания Тема 5. Витамины. Тема 6. Режим дня как условие сохранения здоровья и работоспособности. Тема 7. Личная гигиена. Тема 8. Гигиена зрения. Тема 9. Закаливание. Тема 10. Репродуктивное здоровье. Тема 11. Алкоголь и его влияние на организм человека. Тема 12. Тренинг «Профилактика вредных привычек»</p>
Структура учебной дисциплины / профессионального модуля	<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 17 ч. В том числе: теоретическое обучение - 10 ч. практические занятия - 7 ч.</p>
Форма аттестации	ДФК

Наименование дисциплины / профессионального модуля	АРК.04 ШКОЛА МАСТЕРСТВА
Цели и задачи адаптационно-реабилитационного курса, требования к результатам освоения адаптационно-реабилитационного курса	<p>Цель: обучение изготовлению изделий традиционного прикладного искусства. Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - познакомить обучающихся со способами выполнения изделий декоративно-прикладного характера; - развивать трудолюбие и прикладные навыки; - стимулирование различных форм самозанятости. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен 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;

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ самостоятельно разрабатывать эскизы будущих изделий; ▪ материально воплощать самостоятельно разработанные проекты и выполнять различные изделия декоративно – прикладного искусства; ▪ 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. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен 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; <p>– 9. технологические особенности изготовления различных изделий из глины.</p>
Основные разделы	<p>Тема 1. Введение в предмет. Тема 2. Осень. Тема 3. Дары осени. Тема 4. Мозаичная аппликация. Тема 5. Техника оригами. Тема 6. Ненужных вещей не бывает. Тема 7. Налеп. Тема 8. Создаем мультфильм. Тема 9. Творческая мастерская. Тема 10. Введение в предмет. Понятие о керамике. Тема 11. Инструменты, приспособления и материалы для работы. Тема 12. Приемы лепки. Тема 13. Изготовление народной игрушки. Выполнение фигурки птицы. Тема 14. Гравировка. Тема 15. Тиснение. Тема 16. Налепной рельеф. Тема 17. Творческий проект.</p>
Структура учебной дисциплины / профессионального модуля	<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 47 ч. В том числе: теоретическое обучение - 0 ч. практические занятия - 47 ч.</p>
Форма аттестации	ДФК

Наименование дисциплины / профессионального модуля	АРК.05 ОСНОВЫ ПОИСКА РАБОТЫ И ТРУДОУСТРОЙСТВА
Цели и задачи адаптационно-реабилитационного курса, требования к результатам освоения адаптационно-реабилитационного курса	<p>Цель: подготовить обучающихся к эффективному трудоустройству</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - познакомить обучающихся с документами, обеспечивающими трудоустройство; - развивать навыки эффективного взаимодействия и самопрезентации; - помочь обучающимся в поиске вакантных мест для трудоустройства. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути в профессиональной деятельности; ▪ планировать и составлять временную перспективу своего будущего; ▪ успешно реализовать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, профессиональной среде. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью; ▪ методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации будущей профессиональной деятельности; ▪ основные статьи Трудового Кодекса Российской Федерации.
Основные разделы	<p>Тема 1. Трудовое законодательство.</p> <p>Тема 2. Технология успешного поиска работы.</p> <p>Тема 3. Самопрезентация.</p> <p>Тема 4. Правовое оформление на рабочем месте.</p> <p>Тема 5. Адаптация на рабочем месте.</p> <p>Тема 6. Профессиональная этика.</p> <p>Тема 7. Самообразование - карьерный рост.</p>
Структура учебной дисциплины / профессионального модуля	<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 17 ч.</p> <p>В том числе:</p> <p>теоретическое обучение - 7 ч.</p> <p>практические занятия - 10 ч.</p>
Форма аттестации	зачет

Наименование дисциплины / профессионального модуля	АРК.06 ЭТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ
Цели и задачи адаптационно-реабилитационного курса, требования к результатам освоения адаптационно-реабилитационного курса	<p>Цель: формирование системы представлений о психологических механизмах и закономерностях общения людей в условиях профессиональной деятельности.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - развитие навыков профессионального общения; - формирование умений применения полученных знаний в решении профессиональных задач; - расширение представлений о способах эффективной коммуникации. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ анализировать процесс профессионального общения, ▪ применять полученные психологические знания в решении деловых задач, ▪ планировать работу с учетом психологических особенностей профессионального общения. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ виды и функции профессионального общения, ▪ особенности эффективного профессионального общения, ▪ место и функции вербальной и невербальной коммуникации в разговорной практике деловой коммуникации, ▪ проблемы профессионального общения, ▪ способы эффективного ведения деловых переговоров, ▪ формы деловой коммуникации
Основные разделы	<p>Тема 1. Основы психологии профессионального общения.</p> <p>Тема 2. Личность в профессиональном общении.</p> <p>Тема 3. Формы профессиональной коммуникации.</p> <p>Тема 4. Самопрезентация и имидж делового человека.</p>
Структура учебной дисциплины / профессионального модуля	<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 17 ч.</p> <p>В том числе:</p> <p>теоретическое обучение - 7 ч.</p> <p>практические занятия - 10 ч.</p>
Форма аттестации	зачет

Наименование дисциплины / профессионального модуля	АРК.07 ИНТЕРНЕТ-СОЦИАЛИЗАЦИЯ
Цели и задачи адаптационно-реабилитационного курса, требования к результатам освоения адаптационно-реабилитационного курса	<p>Цель: формирование знаний и умений в сфере интернет - социализации путем повышения их информационной компетенции, получения Интернет - услуг в электронном виде.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ пользоваться графическим интерфейсом; ▪ работать с файлами и папками; ▪ создавать и оформлять документы в текстовом редакторе;

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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; ▪ пользоваться государственными и муниципальными услугами в электронном виде. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. основные средства работы с ПК, с папками, файлами; 2. основные принципы работы в среде текстового редактора; 3. основные принципы работы в Интернете и основы сетевого этикета; 4. основные поисковые Интернет-системы; 5. основные понятия информационной безопасности; 6. базовые принципы работы с мобильными устройствами в Интернет; 7. особенности функционирования порталов органов власти региона; 8. назначение, состав и принципы работы порталов государственных и муниципальных услуг; 9. принцип персональной регистрации на портале государственных услуг.
Основные разделы	<p>Тема 1. Введение.</p> <p>Тема 2. Технологии работы с информацией.</p> <p>Тема 3. Информационные и коммуникационные технологии как средство коммуникации</p> <p>Тема 4. Портал государственных услуг.</p>
Структура учебной дисциплины / профессионального модуля	<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 17 ч.</p> <p>В том числе:</p> <p>теоретическое обучение - 2 ч.</p> <p>практические занятия - 15 ч.</p>
Форма аттестации	ДФК

АННОТАЦИИ ДИСЦИПЛИН ОБЯЗАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ОЦ.01 РАЗВИТИЕ РЕЧИ И ПИСЬМО
Цели и задачи обязательного цикла, требования к результатам освоения обязательного цикла	<p>Цель: формирование и систематическое совершенствование полноценных языковых средств общения и мышления у обучающихся.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - развитие навыков устной и письменной речи у обучающихся; - совершенствование навыков русского речевого этикета; - получение навыков оформления деловых бумаг. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ писать под диктовку текст с соблюдением знаков препинания в конце предложения; ▪ разбирать слова по составу, образовывать слова с помощью приставок и суффиксов; ▪ различать части речи; ▪ строить простое распространенное предложение, простое предложение

	<p>с однородными членами, сложное предложение;</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ писать изложения; ▪ оформлять деловые бумаги; ▪ пользоваться орфографическим словарем. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ части речи; ▪ наиболее распространенные правила правописания слов; ▪ лексическое и грамматическое значения слова; ▪ особенности русского речевого этикета; ▪ нормы письменной речи.
Основные разделы	<p>Тема 1. Введение.</p> <p>Тема 2. Повторение материала, изученного в школе. Звуки и буквы.</p> <p>Тема 3. Состав слова.</p> <p>Тема 4. Словообразование.</p> <p>Тема 5. Предложение.</p> <p>Тема 6. Развитие связной устной речи.</p> <p>Тема 7. Развитие связной письменной речи.</p>
Структура учебной дисциплины / профессионального модуля	<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 39 ч.</p> <p>В том числе:</p> <p>теоретическое обучение - 19 ч.</p> <p>практические занятия - 20 ч.</p>
Форма аттестации	дифференцированный зачет/дифференцированный зачет

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ОЦ.02 ОСНОВЫ КРАЕВЕДЕНИЯ
Цели и задачи обязательного цикла, требования к результатам освоения обязательного цикла	<p>Цель: формирование познавательного интереса обучающихся к изучению культурного наследия исторического прошлого и настоящего Хабаровского края, своей малой Родины</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - познакомить с природными богатствами Хабаровского края; - формировать экологическое сознание обучающихся; - развивать любовь к родному краю. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Называть примеры уникальности природно – географического положения, историко – культурного развития Хабаровского края. 2. Соотносить ключевые события истории Хабаровского края и периоды отечественной истории, называть памятные даты. 3. Находить на карте Хабаровского края населенные пункты, административные районы, памятные места. 4. Перечислять выдающихся личностей Хабаровского края (деятелей культуры, науки, спорта, политических и общественных деятелей). 5. Объяснять значение символики Хабаровского края, своей малой Родины. 6. Анализировать информацию, представленную в различных знаковых системах (текст, таблица, карта, схема, аудиовизуальный ряд) 7. Понимать причины и значения событий и явлений повседневной жизни. 8. Высказывать собственные суждения о наиболее значительных событиях и личностях местной истории, об исторически-культурном наследии Хабаровского края.

	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Особенности природно-географического положения и исторического развития Хабаровского края. 2. Ключевые события истории Хабаровского края, памятные даты. 3. Символику Хабаровского края (малой Родины), устройство местного самоуправления. 4. Выдающихся деятелей Хабаровского края, основные природные и историко-культурные памятники. 5. Общую характеристику экономики региона, г. Комсомольска – на - Амуре.
Основные разделы	<p>Тема 1. Понятие о краеведении. Тема 2. Край, в котором я живу. Тема 3. Историческое краеведение. Тема 4. Экономическое краеведение. Тема 5. Памятники культуры.</p>
Структура учебной дисциплины / профессионального модуля	<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 17 ч. В том числе: теоретическое обучение - 7 ч. практические занятия - 10 ч.</p>
Форма аттестации	дифференцированный зачет

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ОЦ.03 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
Цели и задачи обязательного цикла, требования к результатам освоения обязательного цикла	<p>Цель: показать возможность физической реабилитации инвалидов средствами физической культуры и спорта, улучшения их морального состояния.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - развитие двигательных умений и навыков; - формирование привычки к здоровому образу жизни; - совершенствование технико-тактических действий <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ планировать и проводить индивидуальные занятия физическими упражнениями различной целевой направленности. ▪ выполнять индивидуально подобранные комплексы гимнастики. ▪ выполнять комплексы упражнений общей физической подготовки. ▪ выполнять соревновательные упражнения и технико-тактические действия в изучаемом разделе учебной программы. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. – основы здорового образа жизни. – условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности). – средства профилактики перенапряжения.
Основные разделы	<p>Тема 1. Правила техники безопасности при занятиях физическими упражнениями. Тема 2. История и развитие движения ГТО. Тема 3. Валеология и физическая культура. Тема 4. Бег на короткие дистанции.</p>

	<p>Тема 5. Прыжки в длину с места, с разбега.</p> <p>Тема 6. Эстафетный бег.</p> <p>Тема 7. Метание мяча.</p> <p>Тема 8. Строевые упражнения.</p> <p>Тема 9. Спортивная гимнастика.</p> <p>Тема 10. Ритмическая гимнастика.</p> <p>Тема 11. Техника выполнения ведения мяча, передачи.</p> <p>Тема 12. Передачи мяча в движении, ведение - 2 шага - бросок.</p> <p>Тема 13. Броски мяча в корзину.</p> <p>Тема 14. Техника владения мячом.</p> <p>Тема 15. Учебная игра.</p> <p>Тема 16. Техника нижней прямой, боковой подач. Прием мяча после подач.</p> <p>Тема 17. Техника перемещений, стоек, техника верхней, нижней передач двумя руками.</p> <p>Тема 18. Техника атакующих ударов.</p> <p>Тема 19. Техника приема мяча.</p> <p>Тема 20. Учебная игра.</p> <p>Тема 21. Основы техники и техническая подготовка.</p> <p>Тема 22. Техника и тактика игры. подача мяча в настольном теннисе.</p> <p>Тема 23. Техника ударов в настольном теннисе. Контрольные нормативы.</p> <p>Тема 24. Подвижные игры на внимание.</p> <p>Тема 25. Подвижные игры на ловкость.</p> <p>Тема 26. Подвижные игры на развитие скорости.</p>
Структура учебной дисциплины / профессионального модуля	<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 112 ч.</p> <p>В том числе:</p> <p>теоретическое обучение - 4 ч.</p> <p>практические занятия - 108 ч.</p>
Форма аттестации	зачет /зачет /зачет /дифференцированный зачет

1. АННОТАЦИИ ДИСЦИПЛИН ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ОП.01 ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ ТРУДА
Цели и задачи общепрофессионального цикла, требования к результатам освоения общепрофессионального цикла, требования	<p>Цель: ознакомление обучающихся с нормами производственной санитарии и гигиены труда.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формировать представления о санитарии и гигиене труда; - развивать навыки соблюдения норм САНПИНов в производственных процессах; - закреплять компетенции, связанные с выполнением трудовых функций обучающихся. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья; ▪ осуществлять органолептическую оценку качества пищевых продуктов. и продуктов. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - роль пищи для организма человека; - основные процессы обмена веществ в организме; - суточный расход энергии;

	<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; – 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.
Основные разделы	<p>Раздел 1. Основы физиологии питания.</p> <p>Раздел 2. Основы микробиологии.</p> <p>Раздел 3. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве</p> <p>Тема 4. Санитарные требования к кулинарной обработке и реализации готовой пищи.</p>
Структура учебной дисциплины / профессионального модуля	<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 17 ч.</p> <p>В том числе:</p> <p>теоретическое обучение - 28 ч.</p> <p>практические занятия - 10 ч.</p>
Форма аттестации	ДФК / дифференцированный зачет

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ОП.02 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОРГАНИЗАЦИИ РАБОЧЕГО МЕСТА КУХОННОГО РАБОТНИКА
Цели и задачи общепрофессионального цикла, требования, требования к результатам освоения общепрофессионального цикла, требования	<p>Цель: знакомство обучающихся с оборудованием, используемым на предприятиях общественного питания.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формировать представления об основных видах технологического оборудования предприятий общественного питания; - развивать умения безопасного эксплуатирования технологического оборудования. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать технологическое оборудование в соответствии с его назначением; – обслуживать основное технологическое оборудование пищевого производства. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования; – правила безопасного использования оборудования.
Основные разделы	<p>Тема 1. Общие сведения о машинах</p> <p>Тема 2. Универсальные приводы</p> <p>Тема 3. Машины для обработки овощей и картофеля</p> <p>Тема 4. Машины для обработки мяса и рыбы</p> <p>Тема 5. Машины для приготовления и обработки муки и теста</p> <p>Тема 6. Машины для нарезки хлеба</p> <p>Тема 7. Общие сведения о тепловом оборудовании</p> <p>Тема 8. Пищеварочные котлы</p>

	<p>Тема 9. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты</p> <p>Тема 10. Аппараты для жарки и выпечки</p> <p>Тема 11. Варочно-жарочное оборудование</p> <p>Тема 12. Водогрейное оборудование</p> <p>Тема 13. Оборудование для раздачи пищи</p> <p>Тема 14. Холодильное оборудование.</p>
Структура учебной дисциплины / профессионального модуля	<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 51 ч.</p> <p>В том числе:</p> <p>теоретическое обучение - 36 ч.</p> <p>практические занятия - 15 ч.</p>
Форма аттестации	ДФК / ДФК / дифференцированный зачет

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Цели и задачи общепрофессионального цикла, требования, требования к результатам освоения общепрофессионального цикла, требования	<p>Цель: знакомство обучающихся с особенностями организации и функционирования предприятий общественного питания</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дать представление обучающимся о разных типах предприятий общественного питания; - подбирать необходимое технологическое оборудование и инвентарь для организации работы кухонного рабочего; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; – подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; – маркировать оборудование; – организовать сбор и хранение отходов. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – характеристики основных типов предприятий общественного питания; – безопасные приемы работы при переноске грузов; – приемы разгрузки, погрузки, транспортировки всякого рода грузов; – правила и режим мытья кухонной посуды, панелей, полов
Основные разделы	<p>Тема 1. Характеристика основных типов предприятий общественного питания.</p> <p>Тема 2. Организация производства на предприятиях общественного питания.</p> <p>Тема 3. Доставка продуктов в производственные цеха.</p> <p>Тема 4. Организация работы раздаточных.</p> <p>Тема 5. Виды и периодичность работ кухонного рабочего.</p>
Структура учебной дисциплины / профессионального модуля	<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 31 ч.</p> <p>В том числе:</p> <p>теоретическое обучение - 21 ч.</p> <p>практические занятия - 10 ч.</p>
Форма аттестации	ДФК / дифференцированный зачет

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ОП.04 ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ
Цели и задачи общепрофессионального цикла, требования, требования к результатам освоения общепрофессионального цикла, требования	<p>Цель изучение правил безопасности на производстве, оказание первой доврачебной помощи.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - познакомиться с методами и средствами защиты; - освоить правила охраны труда. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ проводить анализ травм опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; ▪ применять методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов; ▪ обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в структурном подразделении (на предприятии). ▪ систему управления охраны труда в организации; ▪ фактические или потенциальные последствия собственной деятельности(или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; ▪ возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); ▪ порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); ▪ порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты
Основные разделы	<p>Тема 1. Введение</p> <p>Тема 2. Законодательство в области охраны труда</p> <p>Тема 3. Обеспечение охраны труда</p> <p>Тема 4. Условия труда на предприятиях общественного питания</p> <p>Тема 5. Опасные и вредные производственные факторы</p> <p>Тема 6. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.</p>
Структура учебной дисциплины / профессионального модуля	<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 17 ч.</p> <p>В том числе:</p> <p>теоретическое обучение - 12 ч.</p> <p>практические занятия - 5 ч.</p>
Форма аттестации	дифференцированный зачет

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ОП.05 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
Цели и задачи общепрофессионального цикла, требования, требования к результатам освоения общепрофессионального цикла, требования	<p>Цель: освоение методов оценки качества пищевых продуктов</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - учить определять товар по ассортиментной принадлежности; - развивать умение работать с различными категориями товаров; - учить организовывать собственную деятельность, исходя из целей и

результатам освоения общепрофессионального цикла, требования	<p>задач, определенных руководителем.</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – владеть методами оценки качества пищевых продуктов; – проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; – выполнять требования к организации хранения и переноски пищевых продуктов; – определять свежесть и качество пищевых продуктов. <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 продовольственных товаров; – общие требования к качеству сырья и продуктов; – условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.
Основные разделы	<p>Тема 1. Классификация продовольственных продуктов.</p> <p>Тема 2. Плодоовощные товары.</p> <p>Тема 3. Зерномучные 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. Яйцо. Яичные товары.</p> <p>Тема 10. Вспомогательные материалы для кулинарных и мучных кондитерских изделий.</p>
Структура учебной дисциплины / профессионального модуля	<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 38 ч.</p> <p>В том числе:</p> <p>теоретическое обучение - 28 ч.</p> <p>практические занятия - 10 ч.</p>
Форма аттестации	ДФК /дифференцированный зачет

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ОП.06 РАСЧЕТЫ В ПРОФЕССИИ
Цели и задачи общепрофессионального цикла, требования, требования к результатам освоения общепрофессионального цикла, требования	<p>Цель: формирование математических знаний и умений, необходимых для решения профессиональных задач</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - совершенствовать навыки арифметических действий; - развивать умения в области вычисления площадей фигур; - учить работать с измерительным оборудованием. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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

	<p>инструментов по заданным измерениям.</p> <p>5. Производить расчеты на нахождение массы, объема.</p> <p>6. Работать со шкалой делений измерительного оборудования.</p> <p>7. Применять полученные знания на уроках специальных дисциплин, учебной и производственной практик.</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:</p> <p>1. Таблицу сложения и умножения.</p> <p>2. Математические законы: переместительный, распределительный, сочетательный.</p> <p>3. Понятия: «доля», «часть».</p> <p>4. Понятия «длина» и ее единицы измерения: сантиметр, метр, миллиметр.</p> <p>5. Геометрические фигуры.</p> <p>6. Понятия «масса», «объем», их единицы измерения.</p> <p>7. Перевод данных из одной системы исчисления в другую.</p> <p>8. Шкалу делений.</p>
Основные разделы	<p>Тема 1. Введение в предмет.</p> <p>Тема 2. Основные понятия математики, встречаемые в профессии и метрическая система мер.</p>
Структура учебной дисциплины / профессионального модуля	<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 17 ч.</p> <p>В том числе:</p> <p>теоретическое обучение - 7 ч.</p> <p>практические занятия - 10 ч.</p>
Форма аттестации	дифференцированный зачет

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ОП.07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
Цели и задачи общепрофессионального цикла, требования, требования к результатам освоения общепрофессионального цикла, требования	<p>Цель: формирование и пропаганда знаний, направленных на снижение потерь здоровья обучающихся от внешних факторов и причин.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ основные виды 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; ▪ порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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

	<p>национальной безопасности России;</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; ▪ основы военной службы и обороны государства; ▪ задачи и основные мероприятия гражданской обороны; ▪ способы защиты населения от оружия массового поражения; ▪ меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; ▪ организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; ▪ основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО; ▪ область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; <ul style="list-style-type: none"> • порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим
Основные разделы	<p>Тема 1. Введение.</p> <p>Тема 2. Безопасность и защита человека в опасных и чрезвычайных ситуациях.</p> <p>Тема 3. Гражданская оборона.</p> <p>Тема 4. Основы медицинских знаний.</p>
Структура учебной дисциплины / профессионального модуля	<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 31 ч.</p> <p>В том числе:</p> <p>теоретическое обучение - 16 ч.</p> <p>практические занятия - 15 ч.</p>
Форма аттестации	дифференцированный зачет

4. АННОТАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ПД.01 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ В ЦЕХАХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Цели и задачи профессиональных дисциплин, требования к результатам освоения профессиональных дисциплин	<p>Цель: ознакомление обучающихся с организацией работы в цехах общественного питания.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - учить организовывать деятельность в соответствии с технологическими процессами; - развивать навыки первичной обработки продуктов; - учить осуществлять доставку готовой продукции к раздаче или в экспедицию. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • производить установку на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками; • производить механическую кулинарную обработку овощей, мяса и рыбы, подготавливать крупу, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог к производству; • пользоваться технологическими картами по изготовлению блюд; • осуществлять маркировку посуды; • вести санитарную обработку посуды и помещения пищеблока.

	<p>В результате освоения учебной 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; • 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	<p>Тема 1. Общественное питание в современных условиях. Тема 2. Классификация предприятий питания. Особенности деятельности.. Тема 3. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. Тема 4. Производственная инфраструктура. Организация рабочих мест. Тема 5. Организация работы специализированных цехов. Тема 6. Организация работы вспомогательных цехов.</p>
Структура учебной дисциплины / профессионального модуля	<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 34 ч. В том числе: теоретическое обучение - 24 ч. практические занятия - 10 ч.</p>
Форма аттестации	дифференцированный зачет

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ПД.02 ТЕХНОЛОГИЯ ПОДГОТОВКИ И ОБРАБОТКИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБОРУДОВАНИЯ, ИНВЕНТАРЯ И КУХОННОЙ ПОСУДЫ
Цели и задачи профессиональных дисциплин, требования к результатам освоения профессиональных дисциплин	<p>Цель: обучение навыкам подготовки и обработки производственного оборудования инвентаря и кухонной посуды.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - учить проводить обработку, мойку и хранение посуды, оборудования, инвентаря; - развивать навыки обслуживания кухонного оборудования; - составлять специальные моющие растворы. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • удалять остатки пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря, производить все действия с соблюдением санитарии и гигиены; • проверять исправность посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря; • мыть и ополаскивать кухонный инвентарь и оборудование ручным способом и в посудомоечной машине; • сушить и раскладывать кухонный инвентарь в соответствии с требованиями по местам; • подбирать и пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми в процессе подготовки производственного инвентаря и оборудования. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • основную классификацию и виды поверхностей, правила чистки разных видов поверхностей и требования к качеству подготовки кухонной посуды и инвентаря;

	<ul style="list-style-type: none"> • виды посудомоечных машин и правила их эксплуатации; • требования санитарии и гигиены при подготовке посуды и инвентаря, возможные последствия при нарушении санитарии и гигиены; • требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; • правила утилизации отходов.
Основные разделы	<p>Тема 1. Подготовка к работе производственных помещений, оборудования и инвентаря.</p> <p>Тема 2. Технология первичной обработки сырья автоматизированным способом.</p> <p>Тема 3. Оборудование для приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Тема 4. Кухонное оборудование для приготовления простых кулинарных блюд.</p> <p>Тема 5. Оборудование для отпуска готовой продукции.</p> <p>Тема 6. Сушка, мартировка и обработка кухонной посуды.</p>
Структура учебной дисциплины / профессионального модуля	<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 58 ч.</p> <p>В том числе:</p> <p>теоретическое обучение - 43 ч.</p> <p>практические занятия - 15 ч.</p>
Форма аттестации	ДФК / дифференцированный зачет

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ПД.03 ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ (МЕХАНИЧЕСКАЯ И КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ)
Цели и задачи профессиональных дисциплин, требования к результатам освоения профессиональных дисциплин	<p>Цель: ознакомление с технологией первичной обработки сырья</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обучать рациональной организации рабочего места; - учить осуществлять первичную обработку пищевого сырья в соответствии с его видами; - развивать навыки соблюдения норм санитарии и гигиены по видам профессионального труда. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подготавливать сырье к использованию; • производить первичную обработку сырья и пищевых продуктов; • осуществлять уборку рабочего места после завершения производственного процесса; • организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы решения профессиональных задач; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • способы безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при первичной обработке сырья и полуфабрикатов; • методы механической и кулинарной обработки сырья; • способы минимизации отходов при подготовке сырья; • Основные критерии оценки качества подготовленного сырья.
Основные разделы	<p>Тема 1. Характеристика сырья для приготовления простой кулинарной продукции.</p> <p>Тема 2. Технологическое оборудование для обработки сырья и полуфабрикатов.</p> <p>Тема 3. Рыбные продукты.</p>

	Тема 4. Мясо и мясные продукты. Тема 5. Первичная обработка овощей и фруктов.
Структура учебной дисциплины / профессионального модуля	Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 72 ч. В том числе: теоретическое обучение - 47 ч. практические занятия - 25 ч.
Форма аттестации	дифференцированный зачет /дифференцированный зачет

Наименование дисциплины / профессионального модуля	ПД.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОСТЫХ БЛЮД
Цели и задачи профессиональных дисциплин, требования к результатам освоения профессиональных дисциплин	<p>Цель: обучение технологически правильному приготовлению простых блюд, проведению первичной обработки овощей.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - научить осуществлять доставку полуфабрикатов и готовой продукции в производственные цеха; - освоить доставку готовой продукции к раздаче; - изучить особенности сбора и упаковки пищевых отходов <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • осуществлять доставку полуфабрикатов и сырья в производственные цехи; • выполнять внутрицеховую транспортировку сырья и полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары; • транспортировать готовую продукцию к раздаче или в экспедицию; • устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрытие тарелок и кастрюль крышками; • выполнять сбор пищевых отходов. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • наименование кухонной посуды, инвентаря, инструментов и их назначение; • правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек; • правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве; • правила включения и выключения электрокотлов, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования.
Основные разделы	Тема 1. Техника безопасности с инвентарем и оборудованием. Тема 2. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Тема 3. Технология приготовления холодных блюд. Бутерброды. Тема 4. Технология приготовления салатов из отварных овощей. Тема 5. Технология приготовления отварных овощей. Тема 6. Технология приготовления холодных блюд. Тема 7. Технология приготовления горячих блюд.
Структура учебной дисциплины / профессионального модуля	Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 90 ч. В том числе: теоретическое обучение - 65 ч. практические занятия - 25 ч.
Форма аттестации	ДФК /дифференцированный зачет

Наименование дисциплины / профессионального модуля	УП УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
Цели и задачи профессиональных дисциплин, требования к результатам освоения профессиональных дисциплин	<p>Цель: приобретение обучающимися умений и опыта практической работы по профессии «Кухонный рабочий».</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения общих профессиональных компетенций; - закрепление и совершенствование первоначальных профессиональных умений и практического опыта обучающихся. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений; • производить механическую кулинарную обработку, нарезку и формовку, нарезку и формовку продуктов для приготовления простых блюд и изделий; • порционировать, упаковывать и маркировать и маркировать упакованные блюда и изделия с учетом требований и безопасности готовой продукции, заполнять этикетки на упакованные блюда и изделия; • чистить и мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены. <p>В результате освоения учебной практики обучающийся с ОВЗ должен получить практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • использование средств уборки и соблюдение инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств; • обеспечение правильных условий хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; • подготавливать раздачу /прилавки к отпуску блюд и изделий, порционировать и отпускать продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции; • в первичной обработке сырья в соответствии с требованиями санитарии и гигиены; • готовить и оформлять простые блюда и кулинарные изделия, с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции
Основные разделы	<p>Тема 1. Технология уборки производственных помещений.</p> <p>Тема 2. Первичная обработка овощей и фруктов.</p> <p>Тема 3. Технология приготовления простых блюд.</p> <p>Тема 4. Технология подготовки производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды.</p>
Структура учебной дисциплины / профессионального модуля	Обязательная нагрузка по учебной практике - 1110 ч.
Форма аттестации	ДФК /дифференцированный зачет / ДФК /дифференцированный зачет

Наименование дисциплины / профессионального модуля	III ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
<p>Цели и задачи профессиональных дисциплин, требования к результатам освоения профессиональных дисциплин</p>	<p>Цель: формирование и развитие общих и профессиональных компетенций, комплексное освоение обучающимися видов профессиональной деятельности, закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков в сфере профессиональной деятельности.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций; - закрепление и совершенствование профессиональных первичных умений и практического опыта обучающихся. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • проводить генеральную и ежедневную уборку производственных помещений и поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня; • производить обработку и нарезку традиционных видов овощей, грибов и плодов, подготовку муки, яиц, зерновых и прочих продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы и рыбы для приготовления простых блюд /изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; • отпускать готовую продукцию с раздачи /прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; • мыть и ополаскивать производственный инвентарь и кухонную посуду ручным способом и в посудомоечной машине; • подбирать и пользоваться чистящими и посудомоечными веществами в соответствии с их назначением. <p>В результате освоения учебной практики обучающийся с ОВЗ должен получить практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • мыть производственные полы и стены производственных помещений, проводить дезинфекцию в рабочих зонах; • пользоваться уборочной техникой, средствами уборки, средствами уборки, моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений; • готовить простые блюда из овощей, круп, бобовых, рыбы, мяса, домашней птицы, яиц и макаронных изделий, простые мучные и сладкие блюда, простые напитки, простые хлебобулочные изделия в соответствии с методами приготовления и технологическими требованиями к безопасности приготовления продукции; • упаковывать блюда /изделия для продажи на вынос, подготавливать помещения к приему пищи.
<p>Основные разделы</p>	<p>Тема 1. Технология уборки производственных помещений. Тема 2. Первичная обработка продуктов. Тема 3. Технология приготовления простых блюд. Тема 4. Кулинарная обработка сырья и полуфабрикатов. Тема 5. Технология подготовки и использования кухонного оборудования, инвентаря и кухонной посуды.</p>
<p>Структура учебной дисциплины /</p>	<p>Обязательная нагрузка по производственной практике - 420 ч.</p>

профессионального модуля	
Форма аттестации	дифференцированный зачет