**Аннотации к рабочим программам учебных дисциплин по профессии 16675 «Повар»**

**ОДБ.01 История России**

**1. Паспорт программы учебной дисциплины**

**1.1** Программа учебной дисциплины является частью адаптированной программой профессионального обучения

**1.2** Дисциплина История России относится к базовым образовательным дисциплинам.

**1.3** Программа ориентирована на достижение следующих целей:

**знать/понимать**:

* основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;
* периодизацию всемирной и отечественной истории;
* современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
* особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;
* основные исторические термины и даты;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для:

* определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;
* использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;
* соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;
* осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

# ОДБ.02 Основы права

**1. Паспорт программы учебной дисциплины**

**1.1. Область применения программы**

Программа разработана и предназначена для изучения дисциплины «Основы права» в рамках реализации адаптированной программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Базовые образовательные дисциплины.

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

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

* **Формирование** правосознания и правовой культуры, социально-правовой активности, внутренней убеждённости в необходимости соблюдения норм права, на осознание себя полноправным членом общества, имеющим гарантированные законом права и свободы;
* **воспитание** гражданской ответственности и чувства собственного достоинства, дисциплинированности, уважения к правам и свободам другого человека, демократическим правовым институтам, правопорядку;
* **овладение системой знаний** об основных принципах, нормах и институтах права, возможностях правовой системы России, необходимых для эффективного использования и защиты прав и исполнение обязанностей, правомерной реализации гражданской позиции;
* **овладение умениями,** необходимыми для применения освоенных знаний и способов деятельности с целью реализации и защиты прав и законных интересов личности; содействия поддержанию правопорядка в обществе; решения практических задач в социально-правовой сфере, а также учебных задач в образовательном процессе;
* **формирование** способности и готовности к самостоятельному принятию правовых решений, сознательному и ответственному действию в сфере отношений, урегулированных правом.

**ОДБ.03 Физическая культура (Адаптивная)**

Физическое воспитание является одним из основных учебных предметов, обязательным для всех учащихся, решающими конкретные образовательные и коррекционные задачи.

Цель преподавания дисциплины: показать возможность физической реабилитации инвалидов средствами физической культуры и спорта, улучшение их морального состояния**.**

Задачи:

1. Создание правильной основы для формирования двигательных умений и навыков, общей двигательной культуры.
2. Коррекция позотонических реакций в локомоторно-статических функциях;
3. Развитие реципторных отношений в координации движений,упражнения для формирования свода стоп, их подвижности и опоростойкости;
4. Формирование равновесия;
5. Формирование правильной осанки;
6. Развитие пространственной ориентировки и точности движений;
7. Развитие зрительно- моторной координации;
8. Формирование и развитие ППФП

Коррекционные задачи обуславливаются наличием у учащихся разнообразных дефектов физического и моторного развития. Каждый раздел программы, предполагает решение коррекционных задач.

В результате учебной дисциплины учащиеся должны уметь и знать:

-Планировать и проводить индивидуальные занятия физическими упражнениями различной целевой направленности;

-Выполнять индивидуально подобранные комплексы гимнастики;

-Преодолевать полосы препятствий с использованием разнообразных способов передвижения;

-Выполнять комплексы упражнений общей физической подготовки;

-Выполнять соревновательные упражнения и технико-тактические действия в изучаемом разделе учебной программы;

-Проводить физкультурно-оздоровительные мероприятия в режиме учебного дня, фрагменты уроков физической культуры (в роли помощника учителя);

Волейбол

-Помощь в судействе. Организация и проведение подвижных игр и игровых заданий.

Баскетбол

-Подготовка места занятий. Помощь в судействе.

Программа содержит также теоретическую часть. Теоретический материал имеет валеологическую и профессиональную направленность. Его освоение обеспечивает формирование мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры, осознание учащимися значения здорового образа жизни и двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда.

**1. Паспорт программы учебной дисциплины**

**1.1** Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения

1.2. Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения: дисциплина входит в базовые образовательные дисциплины

1.3. Цели и задачи дисциплины:

–основная задача адаптивного физического воспитания состоит в формировании у занимающихся осознанного отношения к своим силам, твердой уверенности в них, готовности к смелым и решительным действиям, преодолению необходимых для полноценного функционирования субъекта физических нагрузок, а также потребности в систематических занятиях физическими упражнениями и вообще в осуществлении здорового образа жизни в соответствии с рекомендациями валеологии.

1.4. Врачебно-педагогический контроль в адаптивном физическом воспитании:

-организационные основы врачебно-медицинского контроля лиц с ограниченными функциональными возможностями. Виды врачебно-педагогического контроля: этапный, текущий, оперативный и педагогический контроль. Показания и противопоказания для занятий адаптивной физической культурой и адаптивным спортом для лиц с ограниченными функциональными возможностями. Противопоказания и рекомендации в адаптивном физическом воспитании при состояниях после перенесенных острых заболеваний. Профилактика травматизма в адаптивном физическом воспитании. Рекомендации по совершенствованию организации занятий. Методы исследований и контроля эффективности в адаптивном физическом воспитании. Материально-техническое обеспечение при занятиях адаптивным физическим воспитанием. Соответствие мест проведения занятий физическим воспитанием общим гигиеническим требованиям.

1.5.Формы адаптивного физического воспитания: утренняя гигиеническая гимнастика, урочные занятия физическим воспитанием, физкультпаузы, динамические перемены, самостоятельные занятия физическими упражнениями, прогулки, закаливание, купание, плавание, подвижные и спортивные игры, туризм: ближний и дальний, элементы спорта, спортивные соревнования, праздники, фестивали.

**ОДБ.04** **Математика в профессии**

**1. Паспорт программы учебной дисциплины**

**1.1** Программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющими основного общего образования.

**1.2** Дисциплина МАТЕМАТИКА В ПРОФЕССИИ относится к базовым образовательным дисциплинам.

**1.3** Программа ориентирована на достижение следующих целей:

* **формирование представлений** о математике как универсальном языке науки, о методах математики;
* **развитие** логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности;
* **овладение математическими знаниями и умениями,** необходимыми в профессиональной деятельности, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
* **воспитание** средствами математики культуры личности, понимания значимости математики в своей будущей профессии.

**ОДБ.05 Основы информатизации**

**1. Паспорт программы учебной дисциплины**

**1.1** Программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющими основного общего образования.

**1.2** Дисциплина Основы информатизации относится к базовым образовательным дисциплинам. Изучается в объеме 22 часа.

**1.3** Программа ориентирована на достижение следующих целей:

* **освоение** системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в обществе, биологических и технических системах;
* **овладение** умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
* **развитие** познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
* **воспитание** ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности;
* **приобретение** опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

**Аннотации рабочих программ общепрофессионального цикла.**

**ОП.01 Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии**

**1. Паспорт программы учебной дисциплины**

**1.1** Программа учебной дисциплины является частью адаптированной программой профессионального обучения

**1.2** Дисциплина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» относится к общепрофессиональному циклу.

**1.3**В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

**знать:**

роль пищи для организма человека;

основные процессы обмена веществ в организме;

суточный расход энергии;

состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

понятие рациона питания

ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

общие требования к качеству сырья и продуктов;

условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

**ОП. 03 . Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве является частью рабочей программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС для профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар»

**1.2. Место предмета в структуре ППК РС:**

Дисциплина изучается в рамках общепрофессионального учебного цикла

1. **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

* соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
* производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
* готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
* выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

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

* основные группы микроорганизмов;
* основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
* возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
* санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
* правила личной гигиены работников пищевых производств;
* классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

**ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

**1. Паспорт программы учебной дисциплины**

**1.1** Программа учебной дисциплины является частью адаптированной программой профессионального обучения

**1.2** Дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» относится к общепрофессиональному циклу.

**1.3** В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

* организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;
* подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
* составлять различные виды меню;
* проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с прави­лами оказания услуг общественного питания.

**знать:**

* характеристики основных типов предприятий общественного питания;
* принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
* виды раздач и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

**ОП.04 Безопасность жизнедеятельности**

**1. Паспорт программы учебной дисциплины**

**1.1** Программа учебной дисциплины является частью адаптированной программой профессионального обучения

**1.2** Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к общепрофессиональному циклу.

**1.3** Программа ориентирована на достижение следующих целей:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
* предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
* использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
* применять первичные средства пожаротушения;
* ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
* владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
* оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
* основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
* основы военной службы и обороны государства;
* задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
* способы защиты населения от оружия массового поражения;
* меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
* организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
* основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;
* область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
* порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**ОП. 05 Основы поиска работы и трудоустройства**

**1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы поиска работы и трудоустройства» является частью основной профессиональной образовательной программы

**1.2. Цели и задачи учебной дисциплины –** обучение студентов выпускных групп, навыкам активного, целенаправленного, самостоятельного поиска работы. Цели преподавания дисциплины: получение обучающимися специальных знаний и представлений, необходимых для работы в профессиональной деятельности.

***Задачи дисциплины***

дать студентам практическое руководство для собственных активных действий на рынке труда на основе пошаговой технологии поиска работы,  подкрепленной упражнениями и примерами;

- сформировать навыки оценки и анализа личных интересов, сильных сторон и навыков, потребностей рынка труда и конкретных работодателей;

- дать представление об юридических аспектах трудоустройства;

- повысить мотивацию к трудоустройству и дальнейшему сохранению работы;

- укрепить уверенность в себе, полученных профессиональных знаниях и умениях

С целью овладения дисциплины обучающийся в ходе освоения рабочей программы должен:

иметь практический опыт:

- активных действий на рынке труда;

- поиска свободных вакансий;

- составления поисковых писем;

- составления автобиографии;

- составления резюме;

- ведения поисковых телефонных звонков;

- поведения на собеседовании;

- заключения трудового договора;

- адаптации на новом рабочем месте;

уметь:

- анализировать свои  сильные и слабые сторон;

- анализировать потребности рынка труда и конкретных работодателей;

- составлять поисковые письма, автобиографию, резюме;

знать:

-права и обязанности молодых специалистов

- пошаговую технологию поиска работы

**Аннотации программ адаптационно-реабилитационного курса**

**АРК.01** **Социально-бытовая адаптация**

**1.1. Область применения программы**

Программа предназначена для изучения дисциплины Социально-бытовая адаптация в учреждениях профессионального образования, реализующих адаптированную программу профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Адаптационно-реабилитационный курс

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

**Цель:** содействие социализации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* правила личной гигиены, предметы и средства личной гигиены;
* способы ухода за одеждой и обувью;
* правила подбора одежды и обуви;
* санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи;
* условия и сроки хранения продуктов;
* правила техники безопасности при работе с бытовыми приборами;
* требования к содержанию квартиры;
* причины возникновения распространенных, профилактические меры;
* порядок вызова экстренной помощи;
* назначение страхового медицинского полиса, порядок его получения;
* альтернативы вредным привычкам

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* Соблюдать правила личной гигиены
* ухаживать за одеждой, обувью;
* выбирать одежду и обувь при покупке;
* соблюдать гигиену питания;
* пользоваться бытовыми приборами;
* производить расчет потребительской корзины;
* производить расчет стоимости ремонта квартиры
* планировать семейные отношения;
* пользоваться услугами страховой медицины;
* заботиться о здоровье

**АРК.02 Социально-средовая адаптация**

**1.1. Область применения программы**

Программа предназначена для изучения дисциплины Социально-средовая адаптация при реализации адаптированной программы профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Адаптационно-реабилитационный курс

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

**Цель:** содействие социализации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, адаптации их в обществе.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- Ориентироваться в городе.

- Добираться общественным и междугородним транспортом до пункта назначения.

- пользоваться основными и дополнительными маршрутами от дома к различным учреждениям

- получать необходимую информацию от прохожих и от работников транспорта

- Применять правила поведения и общения в общественных местах и учреждениях культуры.

- Пользоваться основными средствами связи.

- пользоваться интернетом, «полезными» сайтами

- составить приблизительный расчет расходов бюджета семьи

- пользоваться банковскими картами

- обращаться в государственные учреждения и многофункциональные центры

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- Социально-экономические перспективы развития города

- Основные улицы и районы города.

- Транспортную доступность

- Основные предприятия торговли, виды

- Основные правила покупки через интернет

- Операции с банковскими картами

- Основные средства связи

- Основы семейных отношений, семейное законодательство, семейный бюджет

- Учреждения и организации социального назначения

- Порядок обращения в государственные организации и учреждения.

**АРК.03 Социально-профессиональная адаптация**

**1.1. Область применения программы**

Программа предназначена для изучения дисциплины Социально-профессиональная адаптация при реализации адаптированной программы профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Адаптационно-реабилитационный курс

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

Цель: содействие социализации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, адаптации их в обществе и на будущем рабочем месте. Систематизация знаний о профессии.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* На основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения;
* Анализировать информацию о вакансиях
* Планировать и составлять временную перспективу своего будущего;
* Успешно реализовать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, профессиональной среде;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* Современное состояние рынка труда, мир профессий;
* Методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации будущей профессиональной деятельности;
* Основные статьи Трудового Кодекса Российской Федерации;
* Виды адаптации;
* Особенности адаптации на рабочем месте.

**АРК.04 Психология общения**

**1.1. Область применения программы**

Программа предназначена для изучения дисциплины Психология общения при реализации адаптированной программы профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Адаптационно-реабилитационный курс

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

Цель: повышение уровня форсированности коммуникативных способностей обучающихся с ОВЗ.

Задачи:

* овладение навыками самоанализа;
* развитие умения понимать чувства и мотивы поведения других людей;
* обучение конструктивному повседневному общению;
* обучение приемам саморегуляции в стрессовых ситуациях;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
* использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* взаимосвязь общения и деятельности;
* цели, функции, виды и уровни общения;
* роли и ролевые ожидания в общении;
* виды социальных взаимодействий;
* механизмы взаимопонимания в общении;
* техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
* этические принципы общения;
* источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

**Аннотация программы профессионального модуля ПМ.01 Обработка сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов**

**1. Паспорт программы учебной дисциплины**

**1.1**Программа профессионального модуля является частью адаптированной программой профессионального обучения в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Обработка сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов

ПК 1.1 Готовить блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки.

ПК 1.2 Производить механическую кулинарную обработку овощей, мяса и рыбы, подготавливать крупу, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог к производству;

ПК 1.3 Процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, начинять изделия.

ПК 1.4 Варить картофель и другие овощи, каши, бобовые, макаронные изделия, яйца.

ПК 1.5 Жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной); блины, оладьи, блинчики.

ПК 1.6 Приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов.

ПК 1.7 Запекать овощные и крупяные изделия; простые блюда из мяса , рыбы, творога.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

ОК7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**1.2** Профессиональный модуль ПМ.01 Кулинария относится к профессиональному циклу.

**1.3** Программа ориентирована на достижение овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими компетенциями. Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- по изготовлению и порционированию (комплектации) блюд массового спроса

уметь:

- производить механическую кулинарную обработку овощей, мяса и рыбы, подготавливать крупу, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог к производству;

- приготовлять 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 рецептур, технологическими картами по изготовлению блюд;

- порционировать и оформлять блюда перед отпуском, соблюдая сочетание продуктов и норму отпуска

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 недоброкачественности блюд и кулинарных изделий