Аннотации к рабочим программам по профессии 16675 Повар (для лиц с ограниченными возможностями здоровья)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Индекс по УП | Наименование дисциплины | Аннотации |
| АОД.01 | Физическая культура (адаптивная) | Учебный курс физического воспитания в группе профессионального обучения по адаптированной образовательной программе для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья «Повар», имеет профессионально-прикладное и оздоровительно-корректирующее направление.  В коррекционной группе обучающиеся не сдают зачеты по контрольным нормативам. Для воспитанников этой группы задания подбираются индивидуально. Создаются условия для тренировки эмоционально-волевых и нравственно-поведенческих качеств.  Дисциплина изучается 2 учебных года. 1 курс 72 час., 2 курс 60 часов.  Форма аттестации: зачет.  Основные разделы дисциплины:   1. Основы знаний; 2. Легкая атлетика; 3. ОФП; 4. Спортивные игры (волейбол); 5. Спортивные игры (баскетбол); 6. Лыжная подготовка; 7. Подвижные игры; 8. Профессионально-прикладная физическая подготовка. |
| АОД.02 | Социальная адаптация | Рабочая программа дисциплины «Социальная адаптация», целью которой является подготовка обучающихся к самостоятельной жизнедеятельности, успешной адаптации и интеграции в современное общество, составлена для подготовки обучающихся из числа выпускников специальных (коррекционных) образовательных организаций.  Курс «Социальная адаптация» рассчитан на 119 учебных часов. 1 курс 72 час., 2 курс 47 часов.  Форма аттестации: зачет.  Основные разделы дисциплины:   1. Человек в современном обществе. 2. Человек и социальная сфера. 3. Домашняя экономика и быт. 4. Семья. 5. Человек и сфера труда. 6. Человек и этика отношений. 7. Конфликты. 8. Семейные отношения. 9. Человек и прекрасное. |
| АОД.03 | Основы компьютерной грамотности | Рабочая программа по дисциплине «Основы компьютерной грамотности» предназначена для обучающихся коррекционной группы по Профессия «Повар».  Рабочая программа «Основы компьютерной грамотности» составлена на основе авторской программы Босовой Л.Л. «Программа курса информатики и ИКТ для 5-7 классов общеобразовательной школы», изданной в сборнике «Программы для общеобразовательных учреждений с учетом психофизических особенностей учащихся коррекционных школ VIII вида». Данный учебный курс рассчитан на учащихся с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих навыков обращения с компьютером. Рабочая программа рассчитана на 2 семестра обучения –72 часа.  Форма аттестации: зачет.  Основные разделы дисциплины:   1. Компьютер для начинающих. 2. Информация во круг нас. 3. Информационные технологии. |
| АОД.04 | Выпускник на рынке труда | Рабочая программа дисциплины «Выпускник на рынке труда», целью которой является подготовка обучающихся к самостоятельной жизнедеятельности, успешной адаптации и интеграции в современное общество, составлена для подготовки обучающихся из числа выпускников специальных (коррекционных) образовательных организаций.  Курс «Выпускник на рынке труда» рассчитан на 43 учебных часа.  Форма аттестации: зачет.  Основные разделы дисциплины: |
| АОД.05 | Основы безопасности жизнедеятельности | Настоящая программа по основам безопасности жизнедеятельности (ОБЖ) для групп коррекционной направленности ГАПОУ МО «ОГПК» составлена на основе авторской программы М. П. Фарлова, М. В. Юрьевой, В. П. Шолох, в соответствии с положениями, Конституции Российской Федерации и федеральными законами Российской Федерации в области безопасности жизнедеятельности на основе Федерального компонента государственного стандарта по основам и безопасности жизнедеятельности.  Рабочая программа детализирует и раскрывает содержание авторской программы, определяет общую стратегию обучения, воспитания и развития обучающихся средствами учебного предмета в соответствии с целями изучения ОБЖ.  Курс «Основы безопасности жизнедеятельности» рассчитан на 83 учебных часа. 1 курс 53 час., 2 курс 30 часа.  Форма аттестации: зачет.  Основные разделы дисциплины: |
| АОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | Рабочая программа профессиональной дисциплины (далее программа) является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 16675 «Повар» в части освоения основного вида профессиональной деятельности.  Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по профессиональному модулю, входящим в образовательную программу.  Рабочая программа рассчитана на 2 семестра обучения – 36 часов.  Форма аттестации: зачет.  Основные разделы дисциплины:   1. Основы микробиологии в пищевом производстве. 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве. |
| АОП.02 | Техническое оснащение и организация рабочего места | Рабочая программа профессиональной дисциплины (далее программа) является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 16675 «Повар» в части освоения основного вида профессиональной деятельности.  Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по профессиональному модулю, входящим в образовательную программу.  Рабочая программа рассчитана на 2 семестра обучения – 36 часов.  Форма аттестации: зачет.  Основные разделы дисциплины:   1. Организация кулинарного производства в организациях питания. 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования. |
| АОП.03 | Сервировка стола и оформление блюд | Рабочая программа «Сервировка стола и оформление блюд» предназначена для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 «Повар».  Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по профессиональному модулю, входящим в образовательную программу.  Рабочая программа рассчитана на 2 семестра обучения – 30 часов.  Форма аттестации: зачет.  Основные разделы дисциплины:   1. Понятие сервировки и её назначение 2. Виды сервировки 3. Требования к сервировке 4. Профессиональная подготовка 5. Профессиональная этика |
| ПМ.01 | Кулинария | Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 16675 «Повар» в части освоения основного вида профессиональной деятельности.  Основной целью разработанной адаптированной образовательной программы является организация образовательного пространства, адекватного данной категории детей-инвалидов, через создание условий и возможностей для профессиональной ориентации и самоопределения с целью получения необходимых первоначальных знаний, умений и навыков, способствующих решению проблем трудовой и социальной адаптации учащихся.  Основные разделы дисциплины:  МДК 01.01 Оборудование предприятий общественного питания  3 семестра обучения, 1 курс – 55 часов, 2 курс – 17 часов.  Форма аттестации: зачет с оценкой.  МДК.01.02 Кулинария  Механическая кулинарная обработка сырья  Тепловая и кулинарная обработка. Приготовление и отпуск блюд.  4 семестра обучения, 1 курс – 252 часа, 2 курс – 133 часа.  Форма аттестации: зачет, зачет с оценкой, экзамен.  УП Учебная практика – 972 часа.  ПП Производственная практика 360 часов. |