ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 441039FD9525BDF52CE5ED7170A586BD8229503D
Владелец: Шутова Светлана Дмитриевна
Действителен: с 29.09.2021 до 29.12.2022

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
АД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптационного цикла адаптированной образовательной программы профессионального обучения по программе профессиональной подготовки 16675 Повар для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Данная программа является адаптированной образовательной программой, предназначенной для лиц с ОВЗ и инвалидов. Адаптированная рабочая программа разработана на основе

- Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РВ Золотарёвой Н.М. 20 апреля 2015 г. №06-830вн;
- Требований к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса, твержденных директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РВ Золотарёвой Н.М. 26 декабря 2013 г. №06-2412вн;
- Методических рекомендаций по организации специальных условий получения образования для детей с ОВЗ в соответствии с заключением ПМПК

Письмо МОПО СО от 06.04.2016 № 02-01-81/2940

- Порядка разработки и утверждения рабочей учебной программы педагога по учебным дисциплинам и профессиональным модулям программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена в ГАПОУ СО «СТАЭТ»
- Приказа директора №58 от 29.05.2015 г

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Русский язык» является частью адаптационного цикла.

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

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

- осуществлять речевой самоконтроль;

-самостоятельно создавать логически связные и завершённые по смыслу устные и письменные тексты;

- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности;

-использовать ознакомительно – изучающий вид чтения;

-извлекать необходимую информацию из учебников;

-применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;

-соблюдать на письме орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;

- соблюдать нормы речевого поведения в ситуациях общения;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности.

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

- смысл понятий: языковая норма, культура речи;

- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;

- нормы речевого поведения в ходе межличностного общения.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
АД 02. МАТЕМАТИКА В ПРОФЕССИИ

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика в профессии» разработана на основе приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования», приказа Минобрнауки России от 29 декабря 2014 года № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования», государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413 и примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»), протокол № 3 от 21 июля 2015 г., регистрационный номер рецензии 377 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»

Данная программа является адаптированной образовательной программой, предназначенной для лиц с ОВЗ и инвалидов. Адаптированная рабочая программа разработана на основе

- Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РВ Золотарёвой Н.М. 20 апреля 2015 г. №06-830вн;
- Требований к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса, твержденных директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РВ Золотарёвой Н.М. 26 декабря 2013 г. №06-2412вн;
- Методических рекомендаций по организации специальных условий получения образования для детей с ОВЗ в соответствии с заключением ПМПК

Письмо МОПО СО от 06.04.2016 № 02-01-81/2940

- Порядка разработки и утверждения рабочей учебной программы педагога по учебным дисциплинам и профессиональным модулям программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена в ГАПОУ СО «СТАЭТ»
- Приказа директора №58 от 29.05.2015 г

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика в профессии» является частью профессиональной подготовки учащихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья 16675 «Повар».

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика в профессии» может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими профессиональную подготовку учащихся из числа с ограниченными возможностями здоровья.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл профессиональной подготовки

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

Цели учебной дисциплины:

-обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;

-обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;

-обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;

-обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

Задачи учебной дисциплины:

• ***личностные*:**

-сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;

-понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;

-развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

-овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

-готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

-готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

-готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

-отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

• ***метапредметные*:**

-умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

-умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

-владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

-готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

-владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

-владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;

-целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

• ***предметные*:**

-владение стандартными приемами решения действительных, рациональных и целых чисел

-владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

-владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины

АД.03 ОСНОВЫ САМОРЕГУЛЯЦИИ И КУЛЬТУРА ОБЩЕНИЯ

Данная программа является адаптированной образовательной программой, предназначенной для лиц с ОВЗ и инвалидов. Адаптированная рабочая программа разработана на основе

- **Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования**, *утвержденных директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РВ Золотарёвой Н.М. 20 апреля 2015 г. №06-830вн;*
- **Требований к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса**, *утвержденных директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РВ Золотарёвой Н.М. 26 декабря 2013 г. №06-2412вн;*
- **Методических рекомендаций по организации специальных условий получения образования для детей с ОВЗ в соответствии с заключением ПМПК**

*Письмо МОПО СО от 06.04.2016 № 02-*01-81/2940

- **Порядка разработки и утверждения рабочей учебной программы педагога по учебным дисциплинам и профессиональным модулям программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена в ГАПОУ СО «СТАЭТ»**
- *Приказа директора №58 от 29.05.2015 г*

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Основы саморегуляции и культура общения» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню профессиональной подготовки учащихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательный цикл

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

Программа предполагает изучение теоретической части в рамках лекционных занятий по основным проблемам основ саморегуляции и культуры общения.

На практических занятиях происходит освоение способов и средств саморегуляции. (Проведение практических занятий возможно в форме психологического тренинга.)

В результате изучения дисциплины учащиеся должны овладеть компетенцией личностного самосовершенствования направленной на способность учащихся к конструктивному межличностному общению со сверстниками и оказанию психологической помощи самим себе.

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

- Частично использовать различные способы саморегуляции эмоционального состояния;
- Частично использовать свой потенциал, познавать свои возможности, способности и личностные качества;
- Вступать в эффективное бесконфликтное межличностное общение с окружающими.
- Анализировать и сравнивать различные методы и методики саморегуляции, осмысляя их ценность лично для себя;

При изучении дисциплины учащиеся **должны знать**:

- Теоретические основы значения саморегуляции в жизни человека
- Способы и приемы снятия неблагоприятного эмоционального состояния;
- Основные правила культуры межличностного общения

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен использовать** приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

1. Эффективного и бесконфликтного межличностного общения
2. Самостоятельной саморегуляции своего эмоционального состояния.
3. Осознания себя как личности
4. Соотнесения своих действий и поступков с чувствами, которые испытывают окружающие

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины

АД.04 Основы безопасности жизнедеятельности

Данная программа является адаптированной образовательной программой, предназначенной для лиц с ОВЗ и инвалидов. Адаптированная рабочая программа разработана на основе

- **Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования**, у*твержденных директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РВ Золотарёвой Н.М. 20 апреля 2015 г. №06-830вн;*
- **Требований к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса**, *твержденных директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РВ Золотарёвой Н.М. 26 декабря 2013 г. №06-2412вн;*
- **Методических рекомендаций по организации специальных условий получения образования для детей с ОВЗ в соответствии с заключением ПМПК**

*Письмо МОПО СО от 06.04.2016 № 02-*01-81/2940

- **Порядка разработки и утверждения рабочей учебной программы педагога по учебным дисциплинам и профессиональным модулям программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена в ГАПОУ СО «СТАЭТ»**
- *Приказа директора №58 от 29.05.2015 г*

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана для профессиональной подготовки учащихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья **16675 «Повар»**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» является частью общеобразовательных дисциплин в составе общеобразовательного цикла.

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

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

- **владеть** способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- **пользоваться** средствами индивидуальной и коллективной защиты;
- **оценивать** уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе;
- **использовать** приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для ведения здорового образа жизни;
- **оказывать** первую медицинскую помощь;
- **развивать** в себе духовные и физические качества, необходимые для военной службы;
- **вызывать** (обращаться за помощью) в случае необходимости соответствующие службы экстренной помощи.

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

- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;
- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
- основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
- порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;

- состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;
- основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;
- основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;
- предназначение, структуру и задачи РСЧС;
- предназначение, структуру и задачи гражданской обороны.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
АД 05 Адаптивная физкультура

Данная программа является адаптированной образовательной программой, предназначенной для лиц с ОВЗ и инвалидов. Адаптированная рабочая программа разработана на основе

- Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РВ Золотарёвой Н.М. 20 апреля 2015 г. №06-830вн;
- Требований к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса, твержденных директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РВ Золотарёвой Н.М. 26 декабря 2013 г. №06-2412вн;
- Методических рекомендаций по организации специальных условий получения образования для детей с ОВЗ в соответствии с заключением ПМПК

Письмо МОПО СО от 06.04.2016 № 02-01-81/2940

- Порядка разработки и утверждения рабочей учебной программы педагога по учебным дисциплинам и профессиональным модулям программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена в ГАПОУ СО «СТАЭТ»
- Приказа директора №58 от 29.05.2015 г

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Адаптивная физкультура» является частью профессиональной подготовки учащихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья **16675 Повар**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими профессиональную подготовку учащихся из числа с ограниченными возможностями здоровья.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл профессиональной подготовки.

1.3. В результате освоения дисциплины учащиеся ориентированы на достижение следующих целей:

- укрепление здоровья, физического развития и повышение работоспособности слушателей;
- развитие и совершенствование двигательных умений и навыков;
- приобретение знаний в области гигиены, теоретических сведений по физкультуре;
- развитие чувства темпа и ритма, координации движений;
- формирование навыков правильной осанки в статических положениях и в движении;
- усвоение слушателями речевого материала, используемого учителем на уроках по физической культуре.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
АД .06 Основы информатики

Данная программа является адаптированной образовательной программой, предназначенной для лиц с ОВЗ и инвалидов. Адаптированная рабочая программа разработана на основе

- **Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования**, у*твержденных директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РВ Золотарёвой Н.М. 20 апреля 2015 г. №06-830вн;*
- **Требований к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса**, *твержденных директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РВ Золотарёвой Н.М. 26 декабря 2013 г. №06-2412вн;*
- **Методических рекомендаций по организации специальных условий получения образования для детей с ОВЗ в соответствии с заключением ПМПК**

*Письмо МОПО СО от 06.04.2016 № 02-*01-81/2940

- **Порядка разработки и утверждения рабочей учебной программы педагога по учебным дисциплинам и профессиональным модулям программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена в ГАПОУ СО «СТАЭТ»**
- *Приказа директора №58 от 29.05.2015 г*

2.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки в соответствии с ФГОС 16675 «Повар»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

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

- Оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- Распознавать информационные процессы в различных системах;
- Осуществлять выбор способа предоставления информации в соответствии с поставленной задачей;
- Иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- Соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;
- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;

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

- Различные подходы к определению понятия «информация»;
- Назначение наиболее распространенных средств автоматизации 8информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);
- Назначение и функции операционных систем.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- эффективной организации индивидуального информационного пространства;
- автоматизации коммуникационной деятельности;
- эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
АД 04. ОСНОВЫ ЕСТЕСТВОЗНАНИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы естествознания» разработана на основе приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования», приказа Минобрнауки России от 29 декабря 2014 года № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования», государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413 и примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»), протокол № 3 от 21 июля 2015 г., регистрационный номер рецензии 374 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»

Данная программа является адаптированной образовательной программой, предназначенной для лиц с ОВЗ и инвалидов. Адаптированная рабочая программа разработана на основе

- Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РВ Золотарёвой Н.М. 20 апреля 2015 г. №06-830вн;
- Требований к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса, твержденных директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РВ Золотарёвой Н.М. 26 декабря 2013 г. №06-2412вн;
- Методических рекомендаций по организации специальных условий получения образования для детей с ОВЗ в соответствии с заключением ПМПК

Письмо МОПО СО от 06.04.2016 № 02-01-81/2940

- Порядка разработки и утверждения рабочей учебной программы педагога по учебным дисциплинам и профессиональным модулям программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена в ГАПОУ СО «СТАЭТ»
- Приказа директора №58 от 29.05.2015 г

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы естествознания» является частью профессиональной подготовки учащихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья 16675 «Повар».

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы естествознания» может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими профессиональную подготовку учащихся из числа с ограниченными возможностями здоровья.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл профессиональной подготовки

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

Цели учебной дисциплины:

-освоение знаний о современной естественно-научной картине мира и методах естественных наук; -знакомство с наиболее важными идеями и достижениями естествознания, оказавшими определяющее влияние на развитие техники и технологий;

-овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации естественно-научного и профессионально значимого содержания;

-развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации естественно-научной информации;

-воспитание убежденности в возможности познания законной природы и использования достижений естественных наук для развития цивилизации и повышения качества жизни;

-применение естественно-научных знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности;

-грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды.

Задачи учебной дисциплины:

личностных:

-устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук, чувство гордости за российские естественные науки;

-готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности с использованием знаний в области естественных наук;

-объективное осознание значимости компетенций в области естественных наук для человека и общества, умение использовать технологические достижения в области физики, химии, биологии для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;

- готовность самостоятельно добывать новые для себя естественно-научные знания с использованием для этого доступных источников информации;

-умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

-умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области естествознания;

метапредметных :

-овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающего естественного мира;

-применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон естественно-научной картины мира, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

-умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства для их достижения на практике;

-умение использовать различные источники для получения естественно научной информации и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

предметных:

-сформированность представлений о целостной современной естественно- научной картине мира, природе как единой целостной системе, взаимосвязи человека, природы и общества, пространственно-временных масштабах Вселенной;

-владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;

-сформированность умения применять естественно-научные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;

-сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира;

-владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественно-научным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;

-сформированность умений понимать значимость естественно-научного знания для каждого человека независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
ОП 01 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

Рабочая программа разработана в соответствии с «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 29.05.2007 № 03-1180), и Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Организация рабочего места» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 382 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»

Данная программа является адаптированной образовательной программой, предназначенной для лиц с ОВЗ и инвалидов. Адаптированная рабочая программа разработана на основе

- **Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования**, у*твержденных директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РВ Золотарёвой Н.М. 20 апреля 2015 г. №06-830вн;*
- **Требований к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса**, *твержденных директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РВ Золотарёвой Н.М. 26 декабря 2013 г. №06-2412вн;*
- **Методических рекомендаций по организации специальных условий получения образования для детей с ОВЗ в соответствии с заключением ПМПК**

*Письмо МОПО СО от 06.04.2016 № 02-*01-81/2940

- **Порядка разработки и утверждения рабочей учебной программы педагога по учебным дисциплинам и профессиональным модулям программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена в ГАПОУ СО «СТАЭТ»**
- *Приказа директора №58 от 29.05.2015 г*

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является часть адаптированной образовательной программы, предназначена для обучения лиц с ОВЗ и инвалидов **16675 «Повар»**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной программы:
дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:
В результате изучения учебной дисциплины «Организация рабочего места» слушатель должен уметь:

- организовывать рабочее место;
- поддерживать санитарное состояние рабочего места и цеха в целом;
- создавать рабочую зону в соответствии с типом выполняемой работы;

В результате освоения учебной дисциплины студент (учащийся) должен знать:

- структуру предприятий общественного питания:
- правила организации рабочего места;
- этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами;
- основные техники и приемы по организации рабочих мест;
- санитарные требования по организации рабочего места;
- составляющие внешнего облика работника предприятия питания: костюм;
- правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и работы в команде;

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
ОП.02 Производственная санитария и гигиена труда

Данная программа является адаптированной образовательной программой, предназначенной для лиц с ОВЗ и инвалидов. Адаптированная рабочая программа разработана на основе

- **Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования**, у*твержденных директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РВ Золотарёвой Н.М. 20 апреля 2015 г. №06-830вн;*
- **Требований к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса**, *твержденных директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РВ Золотарёвой Н.М. 26 декабря 2013 г. №06-2412вн;*
- **Методических рекомендаций по организации специальных условий получения образования для детей с ОВЗ в соответствии с заключением ПМПК**

*Письмо МОПО СО от 06.04.2016 № 02-*01-81/2940

- **Порядка разработки и утверждения рабочей учебной программы педагога по учебным дисциплинам и профессиональным модулям программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена в ГАПОУ СО «СТАЭТ»**
- *Приказа директора №58 от 29.05.2015 г*

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является часть адаптированной образовательной программы, предназначена для обучения лиц с ОВЗ и инвалидов **16675 «Повар»**

1.4. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной программы:

дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

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

- 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.

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины

ОП 03 ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Рабочая программа разработана в соответствии с «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 29.05.2007 № 03-1180), и Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 382 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»

Данная программа является адаптированной образовательной программой, предназначенной для лиц с ОВЗ и инвалидов. Адаптированная рабочая программа разработана на основе

- **Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования**, у*твержденных директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РВ Золотарёвой Н.М. 20 апреля 2015 г. №06-830вн;*
- **Требований к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса**, *твержденных директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РВ Золотарёвой Н.М. 26 декабря 2013 г. №06-2412вн;*
- **Методических рекомендаций по организации специальных условий получения образования для детей с ОВЗ в соответствии с заключением ПМПК**

*Письмо МОПО СО от 06.04.2016 № 02-*01-81/2940

- **Порядка разработки и утверждения рабочей учебной программы педагога по учебным дисциплинам и профессиональным модулям программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена в ГАПОУ СО «СТАЭТ»**
- *Приказа директора №58 от 29.05.2015 г*

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является часть адаптированной образовательной программы, предназначена для обучения лиц с ОВЗ и инвалидов **16675 «Повар»**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной программы:

дисциплина входит в профессиональный цикл.

Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины «Организация рабочего места» обучающийся должен уметь:

— подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления блюд;

— обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

— принципы организации кулинарного и кондитерского производства;

— устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

— правила безопасного использования технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования.

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины

ОП 04 Безопасность условий работы и охрана труда на предприятиях общественного питания

Данная программа является адаптированной образовательной программой, предназначенной для лиц с ОВЗ и инвалидов. Адаптированная рабочая программа разработана на основе

- **Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования**, *утвержденных директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РВ Золотарёвой Н.М. 20 апреля 2015 г. №06-830вн;*
- **Требований к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса**, *твержденных директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РВ Золотарёвой Н.М. 26 декабря 2013 г. №06-2412вн;*
- **Методических рекомендаций по организации специальных условий получения образования для детей с ОВЗ в соответствии с заключением ПМПК**

*Письмо МОПО СО от 06.04.2016 № 02-*01-81/2940

- **Порядка разработки и утверждения рабочей учебной программы педагога по учебным дисциплинам и профессиональным модулям программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена в ГАПОУ СО «СТАЭТ»**
- *Приказа директора №58 от 29.05.2015 г*

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является часть адаптированной образовательной программы, предназначена для обучения лиц с ОВЗ и инвалидов **16675 «Повар»**

1.2.Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной программы:

дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен уметь:

- соблюдать правила охраны труда и техники безопасности на предприятии;
- соблюдать требования безопасности при технологических процессах в различных производствах;
- оказывать первую медицинскую помощь при несчастных случаях на производстве;
- пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
- соблюдать правила производственной санитарии и гигиены труда

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен знать:

- законодательные аспекты по охране труда и технике безопасности;
- организацию работы по охране труда;
- безопасность труда на предприятиях общественного питания;

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
ОП 07 Товароведение продовольственных товаров

Данная программа является адаптированной образовательной программой, предназначенной для лиц с ОВЗ и инвалидов. Адаптированная рабочая программа разработана на основе

- **Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования**, у*твержденных директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РВ Золотарёвой Н.М. 20 апреля 2015 г. №06-830вн;*
- **Требований к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса**, *твержденных директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РВ Золотарёвой Н.М. 26 декабря 2013 г. №06-2412вн;*
- **Методических рекомендаций по организации специальных условий получения образования для детей с ОВЗ в соответствии с заключением ПМПК**

*Письмо МОПО СО от 06.04.2016 № 02-*01-81/2940

- **Порядка разработки и утверждения рабочей учебной программы педагога по учебным дисциплинам и профессиональным модулям программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена в ГАПОУ СО «СТАЭТ»**
- *Приказа директора №58 от 29.05.2015 г*

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является часть адаптированной образовательной программы, предназначена для обучения лиц с ОВЗ и инвалидов **16675 «Повар»**

1.2. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной программы:**

дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.

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

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе профессионального модуля

ПМ 01. «« Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»».

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01« Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» является частью адаптированной программы подготовки квалифицированных рабочих, по профессии 16675 « Повар» .

Рабочая программа предназначена для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушением интеллекта (ЛУО) с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Методическую основу разработки адаптированной рабочей программы составляют:

- Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;

– Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса, направленные письмом Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 г. № 06-281;

-Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России.

Нормативн0- правовую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

-Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

-Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденного приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 292 (зарегистрирован Минюстом России 15 мая 2013 г., регистрационный № 28395);

- Приказ Минтруда России от 04.08.2014 №515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушений функций и ограничений их жизнедеятельности;

-Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- Устав ГАПОУ СО «СТАЭТ»;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения в ГАПОУ СО «СТАЭТ», утвержденный приказом № 58 от 29.05.2016 г.

- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГАПОУ СО «Слободотуринский аграрно-экономический техникум» утвержденное приказом № 245 от 21.10.2016 г..

- Порядок проведения практики обучающихся ГАПОУ СО «Слободотуринский аграрно-экономический техникум», утвержденный приказом № 245 от 21.10.2016 г.

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01– является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, по профессии 16675 Повар

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи,

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки овощей, грибов
- обработки, приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья
-обработки, приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи

уметь:

- Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи,
- Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
- Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи
- технику обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различного сырья и правила их безопасного использования
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов,
рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из
них;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов,
- методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов;
- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной
санитарии и личной гигиены

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе профессионального модуля

ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.2. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента » – является частью адаптированной программы подготовки квалифицированных рабочих, по профессии 16675 « Повар»

Рабочая программа предназначена для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушением интеллекта (ЛУО) с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Методическую основу разработки адаптированной рабочей программы составляют:

- Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;

– Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса, направленные письмом Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 г. № 06-281;

-Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России.

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

-Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

-Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденного приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 292 (зарегистрирован Минюстом России 15 мая 2013 г., регистрационный № 28395);

- Приказ Минтруда России от 04.08.2014 №515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушений функций и ограничений их жизнедеятельности;

-Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- Устав ГАПОУ СО «СТАЭТ»;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения в ГАПОУ СО «СТАЭТ», утвержденный приказом № 58 от 29.05.2016 г.

- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГАПОУ СО «Слободотуринский аграрно-экономический техникум» утвержденное приказом № 245 от 21.10.2016 г..

- Порядок проведения практики обучающихся ГАПОУ СО «Слободотуринский аграрно-экономический техникум», утвержденный приказом № 245 от 21.10.2016 г.;

1.2. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, по профессии 16675 Повар

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД)

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки сырья для приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- приготовление полуфабрикатов, супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество сырья в соответствие технологическим требованиям к супам, горячим блюдам, кулинарным изделиям, закускам разнообразного ассортимента..
- проверять производственный инвентарь и оборудование для безопасной эксплуатации.
- использовать различные технологии приготовления, оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- порционировать (комплектовать), упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд.
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении полуфабрикатов и блюд.
- последовательность технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов и блюд
- правила проведения бракеража
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд.
- правила хранения и требования к качеству блюд
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания, хранения полуфабрикатов и готовых блюд.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе профессионального модуля
ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.3. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента » – является частью адаптированной программы подготовки квалифицированных рабочих, по профессии 16675 « Повар»

Рабочая программа предназначена для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушением интеллекта (ЛУО) с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Методическую основу разработки адаптированной рабочей программы составляют:

- Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;

– Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса, направленные письмом Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 г. № 06-281;

-Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России.

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

-Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

-Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденного приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 292 (зарегистрирован Минюстом России 15 мая 2013 г., регистрационный № 28395);

- Приказ Минтруда России от 04.08.2014 №515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушений функций и ограничений их жизнедеятельности;

-Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- Устав ГАПОУ СО «СТАЭТ»;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения в ГАПОУ СО «СТАЭТ», утвержденный приказом № 58 от 29.05.2016 г.

- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГАПОУ СО «Слободотуринский аграрно-экономический техникум» утвержденное приказом № 245 от 21.10.2016 г..

- Порядок проведения практики обучающихся ГАПОУ СО «Слободотуринский аграрно-экономический техникум», утвержденный приказом № 245 от 21.10.2016 г.;

1.3. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного**

ассортимента – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, по профессии 16675 Повар

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД)

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 3.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- подготовки гастрономических продуктов
- Приготовления и оформления холодных блюд и закусок

уметь:

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов.
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок.
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления холодных блюд и закусок
- правила проведения бракеража
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения
- требования к качеству холодных блюд и закусок
- способы сервировки и варианты оформления
- температуру подачи холодных блюд и закусок