

Аннотации
к рабочим программам учебных дисциплин и профессиональных модулей
Адаптированной образовательной программы по программе профессионального
обучения из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (с разной
степенью нарушения интеллекта),
не имеющих основного общего или среднего общего образования по
профессии 16472 Пекарь

Общепрофессиональный цикл ОП

1. Дисциплина «Основы санитарии и гигиены в организации питания»

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы по программе профессионального обучения, из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (с разной степенью нарушения интеллекта), не имеющих основного общего или среднего общего образования по профессии **16472 Пекарь**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах дополнительного профессионального образования.

Включает в себя: общую характеристику рабочей программы общеобразовательной дисциплины (место учебной дисциплины в структуре ОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание общеобразовательной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации программы общеобразовательной дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Объем образовательной программы – 41 час, в том числе: в форме практической подготовки – 10 часов.

Вид промежуточной аттестации – зачет.

Наименование разделов дисциплины:

Раздел 1. Личная и производственная гигиена

Раздел 2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям

Раздел 3. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

2. Дисциплина «Основы товароведения пищевых продуктов»

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы по программе профессионального обучения, из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (с разной степенью нарушения интеллекта), не имеющих основного общего или среднего общего образования по профессии **16472 Пекарь**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах дополнительного профессионального образования.

Включает в себя: общую характеристику рабочей программы общеобразовательной дисциплины (место учебной дисциплины в структуре ОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание общеобразовательной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы,

тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации программы общеобразовательной дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Объем образовательной программы – 34 часа, в том числе: в форме практической подготовки – 10 часов.

Вид промежуточной аттестации – зачет.

Наименование разделов дисциплины:

Раздел 1. Общие сведения о пищевых продуктах

Раздел 2. Товароведная характеристика зерна и продуктов его переработки

Раздел 3. Товароведная характеристика крахмала, сахара, кондитерских и вкусовых товаров

3. Дисциплина «Оборудование организаций общественного питания»

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы по программе профессионального обучения, из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (с разной степенью нарушения интеллекта), не имеющих основного общего или среднего общего образования по профессии **16472 Пекарь**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах дополнительного профессионального образования.

Включает в себя: общую характеристику рабочей программы общеобразовательной дисциплины (место учебной дисциплины в структуре ОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание общеобразовательной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации программы общеобразовательной дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Объем образовательной программы – 68 часов, в том числе: в форме практической подготовки – 10 часов.

Вид промежуточной аттестации – экзамен.

Наименование разделов дисциплины:

Раздел 1. Механическое оборудование

Раздел 2. Тепловое оборудование

Раздел 3. Холодильное оборудование

4. Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности»

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы по программе профессионального обучения, из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (с разной степенью нарушения интеллекта), не имеющих основного общего или среднего общего образования по профессии **16472 Пекарь**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах дополнительного профессионального образования.

Включает в себя: общую характеристику рабочей программы общеобразовательной дисциплины (место учебной дисциплины в структуре ОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание общеобразовательной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации программы общеобразовательной дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Объем образовательной программы – 52 часа, в том числе: в форме практической подготовки – 24 часа.

Вид промежуточной аттестации – зачет.

Наименование разделов дисциплины:

Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени. Организация защиты населения

Раздел 2. Основы обороны государства

Раздел 3. Основы ЗОЖ. Основы медицинских знаний

Адаптационный цикл

5. Дисциплина «Психология личности и профессиональное самоопределение»

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы по программе профессионального обучения, из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (с разной степенью нарушения интеллекта), не имеющих основного общего или среднего общего образования по профессии **16472 Пекарь**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах дополнительного профессионального образования.

Включает в себя: общую характеристику рабочей программы общеобразовательной дисциплины (место учебной дисциплины в структуре ОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание общеобразовательной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации программы общеобразовательной дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Объем образовательной программы – 67 часов, в том числе: в форме практической подготовки – 10 часов.

Вид промежуточной аттестации – зачет.

Наименование разделов и тем дисциплины:

Раздел 1. Психология профессиональной деятельности

Раздел 2. Психологический аспект делового общения

Раздел 3. Проявление индивидуальных особенностей личности в деловом общении

Раздел 4. Профессионального самоопределения личности

6. Дисциплина «Социальная адаптация»

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы по программе профессионального обучения, из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (с разной степенью нарушения интеллекта), не имеющих основного общего или среднего общего образования по профессии **16472 Пекарь**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах дополнительного профессионального образования.

Включает в себя: общую характеристику рабочей программы общеобразовательной дисциплины (место учебной дисциплины в структуре ОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание общеобразовательной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации программы общеобразовательной дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Объем образовательной программы – 68 часов, в том числе: в форме практической подготовки – 18 часов.

Вид промежуточной аттестации – зачет.

Наименование разделов дисциплины:

Раздел 1. Одежда и обувь

Раздел 2. Питание

Раздел 3. Семья

Раздел 4. Культура поведения

Раздел 5. Жилище

Раздел 6. Транспорт

Раздел 7. Торговля

Раздел 8. Средства связи

Раздел 9. Медицинская помощь

Раздел 10. Учреждения, организации и предприятия

Раздел 11. Регистрационный учет. Акты гражданского состояния

Раздел 12. Нотариальное оформление

7. Дисциплина «Адаптивные информационные и коммуникативные технологии»

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы по программе профессионального обучения, из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (с разной степенью нарушения интеллекта), не имеющих основного общего или среднего общего образования по профессии **16472 Пекарь**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах дополнительного профессионального образования.

Включает в себя: общую характеристику рабочей программы общеобразовательной дисциплины (место учебной дисциплины в структуре ОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание общеобразовательной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы,

тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации программы общеобразовательной дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Объем образовательной программы – 32 часа, в том числе: в форме практической подготовки – 24 часа.

Вид промежуточной аттестации – зачет.

Наименование разделов дисциплины:

Раздел 1. Особенности информационных технологий для людей с ограниченными возможностями здоровья

Раздел 2. Особенности информационных технологий для людей с ограниченными возможностями здоровья

Раздел 3. Адаптированная компьютерная техника

Раздел 4. Использование адаптивных технологий в учебном процессе

Раздел 5. Информационные и коммуникационные технологии как средства коммуникации

Раздел 6 Дистанционные образовательные технологии

8. Дисциплина «Основы финансовой грамотности»

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы по программе профессионального обучения, из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (с разной степенью нарушения интеллекта), не имеющих основного общего или среднего общего образования по профессии **16472 Пекарь**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах дополнительного профессионального образования.

Включает в себя: общую характеристику рабочей программы общеобразовательной дисциплины (место учебной дисциплины в структуре ОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание общеобразовательной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации программы общеобразовательной дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Объем образовательной программы – 32 часа, в том числе: в форме практической подготовки – 10 часов.

Вид промежуточной аттестации –зачет.

9. Дисциплина «Адаптированная физическая культура»

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы по программе профессионального обучения, из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (с разной степенью нарушения интеллекта), не имеющих основного общего или

среднего общего образования по профессии **16472 Пекарь**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах дополнительного профессионального образования.

Включает в себя: общую характеристику рабочей программы общеобразовательной дисциплины (место учебной дисциплины в структуре ОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание общеобразовательной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации программы общеобразовательной дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Объем образовательной программы – 132 часа, в том числе: в форме практической подготовки – 116 часов.

Вид промежуточной аттестации – зачет.

Наименование разделов дисциплины:

Раздел 1. Теоретико-практические основы физической культуры

Раздел 2. Учебно-тренировочный

Профессиональный цикл ПМ

10. Профессиональный модуль «Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места»

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы по программе профессионального обучения, из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (с разной степенью нарушения интеллекта), не имеющих основного общего или среднего общего образования по профессии **16472 Пекарь**.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в программах дополнительного профессионального образования.

Включает в себя: паспорт программы (область применения программы, цели и задачи профессионального модуля (ПМ) – требования к результатам освоения ПМ); структуру и содержание ПМ (тематический план, содержание обучения по ПМ); условия реализации ПМ (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, общие требования к организации образовательного процесса, кадровое обеспечение образовательного процесса, требования к квалификации педагогических кадров); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Объем образовательной программы – 294 часа, в том числе в форме практической подготовки – 150 часов, учебная практика – 120 часов, производственная практика - 90 часов.

Вид промежуточной аттестации – экзамен и зачет.

Наименование разделов профессионального модуля:

Раздел модуля МДК 01.01. Технологии выполнения инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места

11. Профессиональный модуль «Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий»

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы по программе профессионального обучения, из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (с разной степенью нарушения интеллекта), не имеющих основного общего или среднего общего образования по профессии **16472 Пекарь**.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в программах дополнительного профессионального образования.

Включает в себя: паспорт программы (область применения программы, цели и задачи профессионального модуля (ПМ) – требования к результатам освоения ПМ); структуру и содержание ПМ (тематический план, содержание обучения по ПМ); условия реализации ПМ (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, общие требования к организации образовательного процесса, кадровое обеспечение образовательного процесса, требования к квалификации педагогических кадров); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Объем образовательной программы – 1580 часов, в том числе в форме практической подготовки – 1446 часов, учебная практика – 960 часов, производственная практика – 312 часов.

Вид промежуточной аттестации – экзамен.

Наименование разделов профессионального модуля:

Раздел модуля МДК 02.01. Технологии изготовления хлебобулочных изделий

Раздел модуля МДК 02.02. Технологии презентации и продажи хлебобулочных изделий