

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

Индекс по УП	Наименование дисциплины	Аннотации
ОДБ.04	Физическая культура	<p>Учебный курс физического воспитания в группе профессионального обучения по адаптированной образовательной программе для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья «Пекарь», имеет профессионально-прикладное и оздоровительно-корректирующее направление.</p> <p>Дисциплина включена в гуманитарный цикл общеобразовательной подготовки. Изучается на протяжении 2 лет. Разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Легкая атлетика</li> <li>2. ОФП</li> <li>3. Спортивные игры (волейбол)</li> <li>4. Спортивные игры (баскетбол)</li> <li>5. Лыжная подготовка</li> <li>6. Подвижные игры</li> <li>7. ППФП</li> </ol>
ОДБ.01	Беседы по истории	<p>Цель дисциплины: формирование исторического мышления как основы формирования гражданской идентичности ценностно-ориентированной личности.</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:</p> <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);</li> <li><input type="checkbox"/> различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;</li> <li><input type="checkbox"/> устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;</li> <li><input type="checkbox"/> представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата;</li> </ul> <p><i>знать/понимать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;</li> <li><input type="checkbox"/> периодизацию всемирной и отечественной истории;</li> <li><input type="checkbox"/> особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;</li> <li><input type="checkbox"/> основные исторические термины и даты;</li> </ul> <p><i>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из</li> </ul>

		<p>их исторической обусловленности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;</li> <li>□ осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.</li> </ul>
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности	<p>Содержание программы «Экономические и правовые основы производственной деятельности» направлено на достижение следующих целей:</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;</li> <li>- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</li> <li>- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций;</li> <li>- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</li> <li>- механизмы формирования заработной платы;</li> <li>- формы оплаты труда.</li> </ul>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	<p>Программа «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» составлена для подготовки обучающихся по профессии 16472 «Пекарь» без получения среднего общего образования, со сроком обучения 1 год 10 месяцев.</p> <p>Основные задачи курса – дать обучающимся необходимые знания и умения по правилам производственной санитарии и гигиены.</p> <p>В результате изучения предмета обучающиеся получают знания об основах микробиологии, правилах личной гигиены и санитарии, о санитарно-гигиенических требованиях, предъявляемых к устройству и содержанию предприятий общественного питания, о правовой базе санитарных требований, а также о гигиене труда.</p> <p>Курс рассчитан на изучение теоретического материала в объеме 51 час.</p> <p>Основные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Воробьева Е.В. «Санитария и гигиена в торговле». – М.: Экономика, 2015.</li> <li>2. З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии»-М.: Высшая школа, 2016.</li> <li>3. Клевакин В.М. «Санитарная микробиология пищевых продуктов». – Ленинград: Медицина, 2014.</li> </ol>
ОП.02	Техническое оснащение и организация	Программа общепрофессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по

	рабочего места	<p>профессии 16472 «Пекарь» (для лиц с ограниченными возможностями здоровья) сроком обучения 1 года 10 месяцев.</p> <p>Дисциплина ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Безопасность жизнедеятельности.</p> <p>Общепрофессиональная программа состоит из разделов:</p> <p>Раздел 1. Организация рабочего места пекаря.</p> <p>Раздел 2. Организация снабжения мучного кондитерского цеха.</p> <p>Раздел 3. Организация производственных цехов.</p> <p>Раздел 4. Организация обслуживания оборудования.</p> <p>Основная литература:</p> <p>1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Е.Б.Мрыхина.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М, 2012.</p> <p>2. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для сред. проф. образования/ В. Ф. Кащенко Р.В. Кащенко.- М.: «Альфа»; ИНФРА – М, 2012.</p> <p>3. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учеб. пособие для сред. проф. образования/ В.М. Калинина.- М.: «Академия», «Мастерство», 2012.</p>
--	----------------	---