Министерство образования и науки Алтайского края

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Благовещенский профессиональный лицей»

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО  Протокол педагогического совета  от 30.08.2021г. № 1 | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей» от 31.08.2021 № 53/1 |

424 группа

**АННОТАЦИИ**

**К АДАПТИРОВАННЫМ РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ, АДАПТИРОВАННЫМ ПРАКТИКАМ**

**АДАПТИРОВАННОЙ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**–**

**ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ**

**Профессия 16675 Повар**

|  |
| --- |
| **Форма обучения** очная  **Уровень образования** специальная (коррекционная) общеобразовательная школа  **Нормативный срок обучения** 1 год 10 месяцев  **Квалификация выпускника** Повар 2, 3, 4 разряда |

Благовещенка 2021

**Перечень адаптированных рабочих программ, адаптированной практики**

**1.Адаптационный цикл**

1.1Основы интеллектуального труда

1.2.Основы безопасности жизнедеятельности

1.3.Психология личности и профессионального самоопределения

1.4. Коммуникативный практикум

1.5.Информатика

1.5.Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

1.6.Физическая культура

**2.Общепрофессиональный цикл**

2.1.Калькуляция и учет

2.2. Товароведение пищевых продуктов

2.3. Охрана труда

**3.Профессиональный цикл**

3.1.Кулинария

3.2.Физиология\ питания, санитария и гигиена

3.3. Оборудование предприятий общественного питания

3.4. Организация производства предприятий общественного питания

3.5. Учебная практика

3.6. Производственная практика

**Адаптационный цикл**

**АННОТАЦИЯ**

**К АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**«ОСНОВЫ ИНТЕЛЕКТУАЛЬНОГО ТРУДА»**

Адаптированная рабочая программа «Основы интеллектуального труда» предназначена для лиц, не имеющих основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

Содержание адаптированной рабочей программы «Основы интеллектуального труда» направлено на достижение следующих результатов:

**знать**:

* особенности интеллектуального труда обучающихся на различных видах аудиторных занятий;
* принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией;
* различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом имеющихся ограничений здоровья;
* основы методики самостоятельной работы;
* способы самоорганизации учебной деятельности;
* рекомендации по написанию учебно-исследовательских работ (доклад, тезисы, реферат, презентация и т.п.);

**уметь**:

* составлять план работы, тезисы доклада (выступления), первоисточников;
* работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья;
* выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументированно отстаивать собственную позицию;
* представлять результаты своего интеллектуального труда;
* ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты;
* рационально использовать время и физические силы в образовательном процессе с учетом ограничений здоровья;
* использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

На освоение рабочей учебной программы учебной дисциплины предусмотрено 48 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет/зачет.

**АННОТАЦИЯ**

**К АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Адаптированная рабочая программа «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для лиц, не имеющих основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

личностных:

* развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
* готовность к служению Отечеству, его защите;
* формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
* исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
* воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной цен­ности;
* освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

**метапредметных:**

* овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
* овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
* формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
* приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
* развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
* формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
* формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
* развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
* формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
* развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
* освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
* приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
* формирование установки на здоровый образ жизни;
* развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

**предметных:**

* сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
* получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
* сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
* сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
* освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
* освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
* развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
* формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
* развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
* получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;
* освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
* владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике;

Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы предусмотрено 102 часа. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

**АННОТАЦИЯ**

**К АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**«ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ»**

Адаптированная рабочая программа «Психология личности и профессиональное самоопределение» предназначена для лиц, не имеющих основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

Содержание адаптированной рабочей программы «Психология личности и профессиональное самоопределение» направлено на достижение следующих результатов:

**знать:**

* – понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,проявлять к ней устойчивый интерес;
* – организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем;
* – анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной дельности, нести ответственность за результаты своей работы;
* – осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;
* – использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
* – работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;
* **уметь:**
* толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерололические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния;
* выбирать такие стили, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения;
* находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее;

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

На освоение рабочей учебной программы дисциплины «Психология личности и профессиональное самоопределение»предусмотрено 36 часов. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

**АННОТАЦИЯ**

**К АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**«КОММУНИКАТИВНЫЙ ПРАКТИКУМ»**

Адаптированная рабочая программа «Коммуникативный практикум» предназначена для лиц, не имеющих основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

Содержание адаптированной рабочей программы «Коммуникативный практикум» направлено на достижение следующих результатов:

**уметь:**

* толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния;
* выбирать такие стили, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения;
* находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и в не ее;
* ориентироваться в новых аспектах учебу и жизнедеятельности в условиях в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом;
* эффективно взаимодействовать в команде;
* ставить задачи профессионального и личностного роста.

**Знать:**

* теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации;
* методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнеров по общению;
* приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации;
* способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций;
* правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

На освоение рабочей учебной программы дисциплины «Коммуникативный практикум»предусмотрено 36 часа.

**АННОТАЦИЯ**

**К АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ «ИНФОРМАТИКА»**

Адаптированная рабочая программа «Информатика» предназначена для лиц, не имеющих основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

Содержание адаптированной рабочей программы «Информатика» направлено на достижение следующих результатов:

**умения:**

* правильно организовывать свое рабочее место, применять правила техники безопасности при работе на компьютере;
* вводить прописные и строчные буквы;
* совершать операции с файлом;
* запускать программы с помощью главного меню;
* приводить примеры и информационных носителей, просматривать содержимое съемного и жесткого диска;
* форматировать текст в текстовом редакторе;
* открывать программу Paint и использовать имеющиеся в ней инструменты, создавать, редактировать и форматировать графические объекты;
* открывать программу Microsoft PowerPointи использовать имеющиеся в ней инструменты, создавать, редактировать и форматировать презентации;
* использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для планирования текущей работы.

**знания:**

* правила техники безопасности;
* понятие информатика, информация;
* основныеустройствакомпьютераипониматьихназначение;
* основные объекты Рабочего стола и понимать их назначение;·
* виды и формы информации, действия с информацией;
* правила ввода текста, понятие и способы форматирования;
* способы преобразования информации в графическом редакторе Paint;
* способы преобразования информации в программеMicrosoft PowerPoint.

Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы предусмотрено 60 часов. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

**АННОТАЦИЯ**

**К АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**«СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ»**

Адаптированная рабочая программа «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» предназначена для лиц, не имеющих основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

Содержание адаптированной рабочей программы «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» направлено на достижение следующих результатов:

**умения:**

* использовать нормы позитивного социального поведения;
* использовать свои права адекватно законодательству;
* обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
* анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
* составлять необходимые заявительные документы;
* использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.

**знания**:

* механизмы социальной адаптации;
* основополагающие международные документы по правам человека;
* основы гражданского и семейного законодательства;
* основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;
* основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;
* функции органов труда и занятости населения.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

На освоение рабочей учебной программы дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»предусмотрено 60 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

**АННОТАЦИЯ**

**К АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**«ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

Адаптированная рабочая программа «Физическая культура» предназначена для лиц, не имеющих основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

Содержание адаптированной рабочей программы «Физическая культра» направлено на достижение следующих результатов:

**уметь:**

* использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

**знать:**

* о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
* основы здорового образа жизни.

**Общепрофессиональный цикл**

**АННОТАЦИЯ**

**К АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**«КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ»**

Адаптированная рабочая программа «Калькуляция и учет» предназначена для лиц, не имеющих основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

Содержание адаптированной рабочей программы «Калькуляция и учет» направлено на достижение следующих результатов:

**умения:**

* **рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;**
* работать со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий»;
* решать задачи по таблицам Сборника рецептур блюд;
* заполнять первичные учетные документы;
* составлять заявки на продукты;
* основы калькуляции и учета;

**знания:**

* виды учета, измерители, применяемые в учете
* виды цен, назначение Плана-меню
* **структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий;**
* **порядок расчёта потребности сырья на производстве.**

Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы предусмотрено 34 часа.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

**АННОТАЦИЯ**

**К АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**«ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**

Адаптированная рабочая программа «Товароведение пищевых продуктов» предназначена для лиц, не имеющих основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

Содержание адаптированной рабочей программы «Товароведение пищевых продуктов» направлено на достижение следующих результатов:

**знать:**

* о пищевой ценности, ассортименте, требованиях к качеству, сроках и условиях хранения продуктов, о признаках и органолептических методах определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

**уметь:**

* подбирать сырье с учетом товароведных характеристик, пищевой ценности для приготовления различных блюд, напитков и других кулинарных изделий;
* проводить органолептическую оценку качества продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и других кулинарных изделий;

Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы предусмотрено 98 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

**АННОТАЦИЯ**

**К АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**«ОХРАНА ТРУДА»**

Адаптированная рабочая программа «Охрана труда» предназначена для лиц, не имеющих основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

Содержание адаптированной рабочей программы «Охрана труда» направлено на достижение следующих результатов:

**уметь:**

* применять средства индивидуальной и коллективной защиты;
* использовать экобиозащитную и противопожарную технику;
* организовывать  и  проводить  мероприятия  по защите  работающих  и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
* проводить  анализ  опасных  и  вредных  факторов  в сфере профессиональной деятельности;
* соблюдать  требования  по  безопасному  ведению  технологического процесса;
* проводить  экологический  мониторинг  объектов  производства  и окружающей среды.

**знать:**

* действие токсичных веществ на организм человека;
* меры предупреждения пожаров и взрывов;
* категорирование производств по взрыво- и пожароопасности;
* основные причины возникновения пожаров и взрывов;
* особенности  обеспечения  безопасных  условий  труда  в  сфере профессиональной  деятельности,  правовые,  нормативные  и организационные основы охраны труда в организации;
* правила  и  нормы  охраны  труда,  личной  и  производственной санитарии и пожарной защиты;
* правила безопасной эксплуатации механического оборудования;
* профилактические  мероприятия  по  охране  окружающей  среды, технике безопасности и производственной санитарии;
* предельно  допустимые  концентрации (ПДК)  вредных  веществ  и индивидуальные средства защиты;
* принципы  прогнозирования  развития  событий  и  оценки последствий  при  техногенных  чрезвычайных  ситуациях  и стихийных явлениях;
* систему  мер  по  безопасной  эксплуатации  опасных производственных  объектов  и снижению  вредного  воздействия на окружающую среду;
* средства  и  методы  повышения  безопасности  технических  средств  и технологических процессов.

Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы предусмотрено 34 часа.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы предусмотрено 34 часа.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

**Профессиональный цикл**

**АННОТАЦИЯ**

**К АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**«КУЛИНАРИЯ»**

Адаптированная рабочая программа «Кулинария» предназначена для лиц, не имеющих основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

Содержание адаптированной рабочей программы «Кулинария» направлено на достижение следующих результатов:

**уметь:**

* производить механическую кулинарную обработку овощей, мяса и рыбы, подготавливать крупу, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог к производству;
* приготовлять котлетную массу и полуфабрикаты из нее;
* осуществлять технологические процессы приготовления различных видов супов и соусов, вторых блюд из мяса и рыбы, овощей и круп;
* пользоваться сборниками рецептур, стандартами и технологическими картами по изготовлению блюд;
* порционировать и оформлять блюда перед отпуском, соблюдая сочетание продуктов и норму отпуска.

**знать:**

* правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной кулинарной обработке сырья, приготовления полуфабрикатов и их ассортимент;
* приемы тепловой кулинарной обработки продуктов;
* рецептуру и технологию приготовления блюд и кулинарных изделий;
* сочетание пищевых продуктов;
* условия, сроки хранения и реализацию готовой продукции;
* органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачественности блюд и кулинарных изделий, способы устранения пороков в готовой кулинарной продукции.
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы предусмотрено предусмотрено 280 часов. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

**АННОТАЦИЯ**

**К АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**«ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»**

Адаптированная рабочая программа «Физиология питания, санитария и гигиена» предназначена для лиц, не имеющих основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

Содержание адаптированной рабочей программы «Физиология питания, санитария и гигиена» направлено на достижение следующих результатов:

**уметь:**

* Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
* Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
* Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

**знать:**

* Основные группы микроорганизмов;
* Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
* Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
* Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
* Правила личной гигиены работников пищевых производств;
* Классификацию моющих средств, правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.
* Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации
* Cущность процессов пищеварения, физиологические основы составления суточных рационов питания для различных групп населения;

Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы предусмотрено предусмотрено 40 часов. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

**АННОТАЦИЯ**

**К АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**«ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Адаптированная рабочая программа «Оборудование предприятий общественного питания» предназначена для лиц, не имеющих основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

Содержание адаптированной рабочей программы «Оборудование предприятий общественного питания» направлено на достижение следующих результатов:

**уметь:**

* организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
* подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
* обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
* производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
* проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».

**знать:**

* характеристики основных типов предприятий общественного питания;
* принципы организации кулинарного производства;
* учет сырья и готовых изделий на производстве;
* устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
* правила их безопасного использования;
* виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы предусмотрено предусмотрено 96 часов. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

**АННОТАЦИЯ**

**К АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Адаптированная рабочая программа «Организация производства предприятий общественного питания» предназначена для лиц, не имеющих основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

Содержание адаптированной рабочей программы «Организация производства предприятий общественного питания»» направлено на достижение следующих результатов

**знать**:

* характеристики основных типов предприятий общественного питания;
* основы меню;
* формы обслуживания посетителей;
* классификацию и назначение столовой посуды, приборов, столового белья;
* устройство и назначение основных видов технологического, торгового оборудования, оборудования для хранения, раздачи пищи;
* правила их безопасного использования;
* виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

**уметь**:

* произвести подбор посуды, приборов, столового белья для различных форм обслуживания посетителей;
* сервировать стол для различных форм и методов обслуживания;
* проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».

Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы предусмотрено предусмотрено 64 часа. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

**АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Освоение содержания адаптированной учебной практикиобеспечивает достижение студентами следующих результатов:

**уметь**:

* Выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий.
* Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.
* Применять регламент, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.
* Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
* Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара.
* Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
* Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.
* Производить работы по организации рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
* Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.
* Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.
* Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных мастером.
* Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
* Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Количество часов на освоение адаптированной учебной практики предусмотрено 870 часов. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

**АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Освоение содержания адаптированной производственной практикиобеспечивает достижение студентами следующих результатов:

**уметь**:

* Выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий.
* Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.
* Применять регламент, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.
* Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
* Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара.
* Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
* Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.
* Производить работы по организации рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
* Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.
* Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.
* Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных мастером.
* Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
* Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Количество часов на освоение адаптированной производственной практики предусмотрено 300 часов. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.