

Министерство образования и науки Алтайского края  
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Благовещенский профессиональный лицей»

РАССМОТРЕНО  
Протокол педагогического совета  
от 31.08.2023г. № 1

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора КГБПОУ  
«Благовещенский профессиональный  
лицей»  
от 31.08.2023 г.№ 49/1

437 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**

## **Перечень адаптированных рабочих программ, адаптированной практики**

### **1.Адаптационный цикл**

- 1.1.Основы 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 ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОГО 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 выработать 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 деятельности, 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 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 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 PowerPoint и 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;
- основные устройства компьютера и понимать их назначение;
- 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 программе Microsoft 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 культура» 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 рецептов;
- работать со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий»;
- решать задачи по таблицам Сборника рецептов 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 рецептов 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;
- готовить 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 рецептов, 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 недоброкачества 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 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
- Сущность процессов пищеварения, физиологические основы составления суточных рационов питания для различных групп населения;

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

### **АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Освоение содержания адаптированной учебной практики обеспечивает 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 практики обеспечивает 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.