

АННОТАЦИЯ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО
ПРЕДМЕТУ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ ПРОФЕССИЯ 16675 ПОВАР

**1. Аннотация адаптированной рабочей программы по предмету
Оборудование предприятий общественного питания**

1.1. Рабочая адаптированная программа предмета разработана на основании документации для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья выпускников специальной (коррекционной) общеобразовательной школы VIII вида, допущенной Министерством образования Российской Федерации в качестве примерной учебно-программной документации (*протокол № 6 , от 25 мая 2004г. Министерства образования Российской Федерации.*) и профессионального стандарта профессии Повар утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н, регистрационный номер 557

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

Цели рабочей программы – социализация обучающихся с ОВЗ через профессиональную подготовку профессии «Повар»

Адаптированная рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар». Цель изучения курса - подготовка специалистов, обладающих знаниями современного оборудования общественного питания, основами современной технологии в объеме необходимом не только для глубокого овладения профессией, но и способного выдержать конкуренцию на рынке труда. На первом курсе изучается механическое оборудование. Учащиеся получают общие сведения о машинах, универсальных приводах, знакомятся с машинами для обработки овощей, мяса и рыбы, нарезки хлеба и гастрономических товаров.

На втором курсе происходит закрепление изученных ранее тем первого курса, и дополнительно изучается холодильное оборудование. При изучении тем, учащиеся должны усвоить правила эксплуатации оборудования и техники безопасности, уметь оказывать первую доврачебную помощь. Очень важно, чтобы при изучении и усвоении учебного материала учащиеся вышли на уровень прочного и осознанного усвоения теоретического материала, имели практические навыки эксплуатации оборудования.

Должен

знать:

- З 1 Учащийся должен знать общие принципы устройства и правила эксплуатации оборудования
- З 2 классификацию оборудования по видам, назначению и автоматизации
- З 3 Знать части машин, из какого материала изготавливаются.
- З 4 Знать в каком цехе устанавливается машина, как собрать и подготовить ее к работе, правила эксплуатации
- З 5 Знать правила эксплуатации и правила безопасности работы овощерезки, машинами для работы в мясном цехе
- З 6 Различать виды холодильного оборудования: шкафы, камеры, прилавки, витрины, их характеристику правила эксплуатации и технику безопасности.
- З 7 Знать виды поражения электрическим током, мероприятия по предупреждению электротравматизма, оказание первой помощи
- З 8 Знать правила поведения при пожаре, номера телефонов вызова пожарных, средства пожаротушения

Уметь:

- У 1 Учащийся должен уметь эффективно использовать изученное оборудование, устранять несложные неисправности
- У 2 Должен уметь классифицировать механическое оборудование
- У 3 Уметь собрать и подготовить к работе механическое оборудование любого вида, уметь работать и соблюдать технику безопасности
- У 4 Уметь пользоваться холодильными шкафами, камерами и прилавками. Соблюдать технику безопасности
- У 5 Уметь организовывать безопасный труд, оказать первую помощь при поражении электрическим током
- У 6 Уметь применять средства для тушения пожара
- У 7 Уметь оказывать первую помощь при электротравматизме
- У 8 Уметь помнить правила поведения при пожаре, средства пожаротушения

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Рекомендуемое количество часов на освоение программы предмета:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов;

из них теория – 40 часов.

Лабораторные работы и практические занятия – 14 часов

Контрольные работы – 2 часа.

Итоговая аттестация - экзамен

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575882

Владелец Цыренов Евгений Данзанович

Действителен с 25.02.2021 по 25.02.2022