

АННОТАЦИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УД.04 Математика

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с интеллектуальными нарушениями) по профессии 16675 Повар

(наименование специальности)

1.2. Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки рабочих и служащих для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с интеллектуальными нарушениями)

общеобразовательная подготовка

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Содержание адаптационной программы учебной дисциплины «**Математика**» направлено на достижение следующих целей:

- приобретение базового уровня знаний по математике;
- формирование практически значимых знаний и умений, необходимых при получении профессии «Повар»,
- социальная адаптация с целью дальнейшей интеграции в общество в той мере и степени, которая доступна каждому индивидуально.

В результате освоения дисциплины «Математика» обучающийся должен **уметь:**

- выполнять точные и приближительные вычисления с числами, обыкновенными и десятичными дробями;
- оперировать процентами;
- переводить одни единицы измерения в другие (длин, площадей, массы и др.)
- решать несложные практические задачи;
- выделять недостающие данные для решения практических задач и определять их (измерением, по справочнику, таблице и т.п.)
- изображать и распознавать на чертежах и моделях изученные геометрические фигуры, измерять их элементы;
- использовать знание параллельности и перпендикулярности прямых в практических ситуациях.

знать:

- как используются математические формулы и уравнения, примеры их применения для решения математических и практических задач;
- понятия десятичной и обыкновенной дробей,
- правила выполнения действий с десятичными и обыкновенными дробями,
- понятие процента;
- понятия «уравнение» и «решение уравнения»;
- смысл округления десятичных дробей;
- определение прямоугольного параллелепипеда, куба, призмы и пирамиды.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Обязательная аудиторная учебная нагрузка – 84 часов

АННОТАЦИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОД.04 Основы экологии

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих для лиц, с ограниченными возможностями здоровья (с интеллектуальными нарушениями) по профессии 16675 Повар

(наименование специальности)

1.2. Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовке рабочих и служащих для лиц, с ограниченными возможностями здоровья (с интеллектуальными нарушениями)

общеобразовательный цикл профессиональной подготовки

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Содержание адаптационной программы учебной дисциплины «Основы экологии» направлено на достижение следующих целей:

- освоение терминологии и основных понятий экологии;
- формирование практически значимых знаний и умений, необходимых при получении профессии «Повар»;
- социальная адаптация с целью дальнейшей интеграции в общество в той мере и степени, которая доступна каждому индивидуально.

В результате освоения дисциплины «Основы экологии» обучающийся должен **уметь:**

- узнавать наиболее распространённые растения и животных лесов;
- определять названия растений и животных, используя атлас-определитель;
- приводить примеры приспособлений животных и растений к условиям среды обитания и воздействию человека;
- описывать и сравнивать организмы не менее чем по 3-4 признакам;
- использовать дополнительные источники информации для выполнения учебной задачи;
- находить значение указанных терминов в справочной литературе;
- соблюдать правила безопасности при проведении практических работ.

знать:

- многообразие организмов;
- типы взаимодействия организмов;
- отдельные методы изучения природы;
- основные факторы здорового образа жизни,
- экологические проблемы лесов и пути их решения;
- состав воздуха и почвы в лесу;
- место и роль человека в лесу.

Использовать приобретённые знания и умения в практической

деятельности и повседневной жизни для:

- определения сторон горизонта с помощью лесных признаков;
- определения наиболее распространенных в данной лесной местности ядовитых растений, грибов, лишайников и опасных животных;
- соответствия нормам экологического и безопасного поведения в лесной среде.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часа.

АННОТАЦИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОД. 06 «Физическая культура»

1.1 Область применения программы

Программа дисциплины является частью программы профессиональной подготовки рабочих по профессии

16675 Повар

(наименование профессии)

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки рабочих общеобразовательный цикл

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

1. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
уметь:

- технически правильно осуществлять двигательные действия избранного вида спортивной специализации.
- проводить самостоятельные занятия по развитию основных физических способностей.
- разрабатывать индивидуальный двигательный режим
- контролировать и регулировать функциональное состояние организма при выполнении физических упражнений
- соблюдать правила безопасности и профилактики травматизма
- пользоваться современным спортивным инвентарем и оборудованием с целью повышения эффективности самостоятельных форм занятий физической культурой.
- уметь определить индивидуальную оптимальную нагрузку при занятиях физическими упражнениями.
- уметь выполнять упражнения

знать:

- физиологические основы деятельности систем дыхания, кровообращение и энергообеспечение при мышечных нагрузках.
- возрастные особенности развития физических качеств.
- психофункциональные особенности собственного организма.
- способы организации самостоятельных занятий физическими упражнениями.
- правила личной гигиены, профилактики травматизма.
- знать состояние своего здоровья, уметь составить и провести индивидуальные занятия двигательной активности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 272 часов.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АУД.01 «Основы интеллектуального труда»

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар

(наименование специальности)

1.2. Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки рабочих

адаптационный цикл профессиональной подготовки

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

- формирование у обучающихся знаний о сущности, содержании и тенденциях развития интеллектуальной деятельности
- овладение ими необходимыми и рациональными способами и приемами обучения.

Задача: изучение теоретических и практических аспектов интеллектуальной деятельности; рассмотрение специфики учебного труда обучающихся на различных видах аудиторных занятий; освоение конкретными приемами повышения эффективности познавательной деятельности в процессе обучения; овладение приемами самоорганизации, позволяющими формировать такие компоненты обучения, как мотивацию, целеполагание, самоконтроль, рефлексия, самооценку; формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

В результате освоения дисциплины «Основы интеллектуального труда» обучающийся должен:

уметь:

- составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, 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 аргументировано 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;
- применять приемы тайм-менеджмента в организации учебной работы;
- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы;

знать:

- особенности интеллектуального труда студента на различных видах аудиторных занятий;
- основы методики самостоятельной работы;

- принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией;
 - различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом имеющихся ограничений здоровья;
 - способы самоорганизации учебной деятельности;
- рекомендации по написанию учебно-исследовательских работ (доклад, тезисы, реферат, презентация и т.п.).

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Обязательная аудиторная учебная нагрузка — 54 часа,

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АУД.02 «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар

(наименование специальности)

1.2. Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки рабочих адаптационный цикл профессиональной подготовки

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Содержание адаптационной программы учебной дисциплины «АУД. 02 «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся знаний в учебной, а также, деловой и социальной сферах
- обеспечение формирования компетенций: способность и готовность применять полученные знания в процессе теоретической и практической деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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;
- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;
- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях;

знать:

- 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часов

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АУД.03 «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии»

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар

(наименование специальности)

1.2. Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки рабочих

адаптационный цикл профессиональной подготовки

(принадлежность дисциплины к учебному циклу)

Содержание адаптационной программы учебной дисциплины «АУД. 03 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии» направлено на достижение следующих целей:

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Содержание адаптационной программы учебной дисциплины «АД. 02 «Адаптивные информационные технологии и коммуникационные технологии» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся знаний в учебной, а также, деловой и социальной сферах
- обеспечение формирования компетенций: способность и готовность применять полученные знания в процессе теоретической и практической деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- оперировать различными видами информационных объектов;
- использовать готовые информационные модели;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных, получать необходимую информацию по запросу пользователя;
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ

знать: основные технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи информационных объектов различного типа с помощью современных программных средств информационных и коммуникационных технологий.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 61 часов

АННОТАЦИЯ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 «Товароведение продовольственных товаров»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки рабочих по профессии по профессии 16675 Повар

(наименование профессии)

1.2. Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки рабочих

общепрофессиональный цикл профессиональной подготовки

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

- приобретение теоретических знаний, практических навыков проведения оценки качества пищевых продуктов с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании.

Задача: изучение классификации, ассортимента, показателей качества, условий хранения пищевых продуктов, их кулинарного назначения.

В результате освоения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» обучающийся должен:

уметь:

классифицировать продукты по различным признакам;

определять качество продуктов органолептическим методом;

работать с сертификатами соответствия;

правильно хранить пищевые продукты;

предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров.

знать:

понятие о товаре и товародвижении;

пищевые вещества, входящие в состав продуктов;

группы пищевых продуктов (продовольственных товаров); потребительские свойства (полезные свойства и достоинства)? пищевых продуктов;

особенности технологии производства продуктов; показатели

качества пищевых продуктов и методы её оценки; понятие о

стандартизации и её значение;?

наиболее рациональные режимы (условия) и способы хранения и консервирования продуктов;

маркировку пищевых продуктов;

наиболее рациональные способы упаковки и перевозки с наименьшими потерями;

использование пищевых продуктов в кулинарии и? производстве мучных кондитерских изделий.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся — 78 часов.

АННОТАЦИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 «Оборудование и организация рабочего места»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки рабочих по профессии по профессии 16675 Повар

(наименование профессии)

1.2. Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки рабочих

общепрофессиональный цикл профессиональной подготовки

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

- формирование у обучающихся знаний, умений и навыков в области организации производства предприятий общественного питания, необходимые в дальнейшей профессиональной деятельности будущих повар.

Задача: изучение теоретических и практических основ организации процесса производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

В результате освоения дисциплины ОП.04 «Оборудование и организация рабочего места» обучающийся должен:

уметь:

- ☐ соблюдать правила санитарного режима на производстве;
- ☐ контролировать качество блюд;
- ☐ соблюдать нормы вложения в соответствии с утверждёнными рецептурами;
- ☐ давать органолептическую оценку сырья и готовой продукции;
- ☐ осуществлять бракераж готовой продукции;
- ☐ использовать оборудование и инвентарь в соответствии с выполняемыми технологическими операциями;
- ☐ пользоваться весами.

знать:

- ☐ классификацию и функции предприятий общественного питания;
- ☐ структуру управления предприятиями общественного питания;
- ☐ должностные обязанности повара;
- ☐ знать технологические процессы по преобразованию (переработки) исходного сырья в готовую продукцию;
- ☐ характеристику технологических процессов;
- ☐ функциональное назначение и цеховую структуру производственных помещений на предприятиях общественного питания;
- ☐ организацию рабочих мест в различных цехах;
- ☐ оборудование и инвентарь, применяемый в различных цехах;
- ☐ функции, состав складского хозяйства;
- ☐ способы хранения и укладки сырья и продуктов на складе;
- ☐ правила и условия хранения сырья и готовой продукции;
- ☐ санитарно-гигиенические требования к цехам, складским помещениям;
- ☐ правила организации работы и оборудование моечных;

- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции, температура отпуска;
- основные виды меню;
- ассортимент, назначение столовой посуды, столовые приборы;
- общие правила и способы сервировки столов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся — **82** часов.

АННОТАЦИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 «Физиологии питания»

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих для лиц, с ограниченными возможностями здоровья (с интеллектуальными нарушениями) по профессии 16675 Повар

(наименование специальности)

1.2. Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовке рабочих и служащих для лиц, с ограниченными возможностями здоровья (с интеллектуальными нарушениями)

общепрофессиональный цикл профессиональной подготовки

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Содержание адаптационной программы учебной дисциплины ОП.02 «Физиологии питания» направлено на достижение следующих целей:

- освоение терминологии и основных понятий физиологии питания, санитарии и гигиены;
- формирование практически значимых знаний и умений, необходимых при получении профессии «Повар»;
- социальная адаптация с целью дальнейшей интеграции в общество в той мере и степени, которая доступна каждому индивидуально.

В результате освоения дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» обучающийся должен **уметь:**

- характеризовать виды и причины пищевых заболеваний и пищевых отравлений;
- предотвращать пищевые отравления;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам.

знать:

- понятия «физиология», «гигиена», «санитария»;
- основные группы микроорганизмов;
- микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- основные сведения о гигиене и санитарии труда;
- о предупреждении производственного травматизма и об оказании доврачебной помощи;

- правила личной гигиены работников предприятий общественного питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания, оборудованию, инвентарю, одежде;
- санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов;
- санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов;
- санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей;
- санитарно - пищевое законодательство.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов.

АННОТАЦИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 «Охрана труда»

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар

(наименование специальности)

1.2. Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки рабочих

обще профессиональный цикл профессиональной подготовки

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

применять методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов;
обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности;
анализировать травмоопасные и вредные факторы в профессиональной деятельности.

знать:

воздействие негативных факторов на человека;
правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 50 часа;
в том числе практических работ -20 часов.

АННОТАЦИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 «Безопасность жизнедеятельности»

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар»

(наименование специальности)

1.2 Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки рабочих

общепрофессиональный цикл

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

- формирование у обучающихся знаний в области безопасности и защиты человека в чрезвычайных ситуациях, обороны государства и воинской обязанности, правил оказания первой помощи;
- обеспечение формирования компетенций: способность и готовность применять полученные знания в процессе теоретической и практической деятельности.

В результате освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» обучающийся должен:

уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и само- регуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе

в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
обязательная аудиторная учебная нагрузка — 54 часов

АННОТАЦИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 06 « Основы рыночной экономики и предпринимательства»

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар

(наименование специальности)

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки рабочих общепрофессиональный цикл профессиональной подготовки

(принадлежность дисциплины к учебному циклу)

Содержание адаптационной программы учебной дисциплины «направлено на достижение следующих целей:

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Содержание адаптационной программы учебной дисциплины

ОП 06 Основы рыночной экономики и предпринимательства

направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся знаний в учебной, а также, деловой и социальной сферах
- обеспечение формирования компетенций: способность и готовность применять полученные знания в процессе теоретической и практической деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- принимать решение в типичных жизненных ситуациях с учетом альтернативной стоимости; приводить примеры элементов традиционной, централизованной и рыночной систем;
- строить график спроса и предложения на условных примерах;
- составлять семейный бюджет;
- вычислять в простых случаях производительность труда, затраты на производство, выручку, валовую и чистую прибыль;
- раскрыть связь дефицита госбюджета с другими экономическими проблемами;
- вычислять величину выплат по подоходному налогу;
- анализировать изменение валютного курса в результате изменения спроса и или предложения иностранной валюты;
- сравнивать различные организационно-правовые формы ведения бизнеса.

Знать:

- основные типы структуры рынка и этапы ценообразования.
- понятия «государственный бюджет
- Основные источники доходов и главные статьи расходов государства,
- функции денег в экономике, виды денег;
- структуру банковской системы России;
- инфляцию, причины и последствия инфляции;

- Принципы управления предприятием и его структуру;
- Основные организационно - правовые формы ведения бизнеса по российскому законодательству

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа

АННОТАЦИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

МДК. 01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа междисциплинарного курса является частью программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд из овощей и грибов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.
2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

1.2. Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки рабочих

профессиональный цикл профессиональной подготовки

1.3. Цели и задачи междисциплинарного курса - требования к результатам освоения междисциплинарного курса

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения междисциплинарного курса должен:

иметь практический опыт:

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов

уметь:

проверять органолептическим способом годность овощей? и грибов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

обрабатывать различными методами овощи и грибы;

нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; **знать:**

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных? видов овощей и грибов;

характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

технику обработки овощей, грибов, пряностей;

способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; температурный режим и правила приготовления? простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

правила проведения бракеража;
способы сервировки и варианты оформления и? подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
правила хранения овощей и грибов;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых? при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы междисциплинарного курса:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 78 часов

АННОТАЦИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

МДК.02.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога

1.1. Область применения программы

Рабочая программа междисциплинарного курса является частью программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

1.2. Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки рабочих

профессиональный цикл профессиональной подготовки

1.3. Цели и задачи междисциплинарного курса - требования к результатам освоения междисциплинарного курса

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения междисциплинарного курса должен:

иметь практический опыт:

подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога;

уметь:

проверять органолептическим способом? качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога;

готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога;

рассчитывать количество сырья для? приготовления гарниров из круп, блюд из яиц;

рассчитывать количество порций гарниров? из круп и бобовых культур, блюд из яиц и макаронных изделий;

оценивать качество готовых блюд;

знать:

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству? различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

способы минимизации отходов при подготовке продуктов;?

температурный режим и правила приготовления? блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога;
правила проведения бракеража;
способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы междисциплинарного курса:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 64 час

АННОТАЦИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

МДК. 03.01 Технология приготовления супов и соусов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа междисциплинарного курса является частью программы профессиональной подготовки рабочих и служащих по профессии 16675 Повар в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление супов и соусов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить бульоны и отвары.
2. Готовить простые супы.
3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

1.2. Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки рабочих

профессиональный цикл профессиональной подготовки

1.3. Цели и задачи междисциплинарного курса - требования к результатам освоения междисциплинарного курса

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения междисциплинарного курса должен:

иметь практический опыт:

приготовления основных супов и соусов;

уметь:

проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;

оценивать качество готовых блюд;

охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

рассчитывать основные продукты для приготовления супов и соусов; составлять технологические схемы приготовления и отпуска супов и соусов; **знать:**

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;

правила механической обработки основных продуктов? и дополнительных ингредиентов при приготовлении супов и соусов;

правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

температурный режим и правила приготовления супов и соусов;

правила проведения бракеража;
правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы
междисциплинарного курса:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 62 часов;

АННОТАЦИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы

1.1. Область применения программы

Рабочая программа междисциплинарного курса является частью программы профессиональной подготовки рабочих и служащих по профессии 16675 Повар в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из рыбы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
- 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
- 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

1.2. Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки рабочих

профессиональный цикл профессиональной подготовки

1.3. Цели и задачи междисциплинарного курса - требования к результатам освоения междисциплинарного курса

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения междисциплинарного курса должен:

уметь:

проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие основным технологическим требованиям к основным простым блюдам из рыбы;

выбирать производственный инвентарь и? оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

использовать различные технологии? приготовления и оформления блюд из рыбы;

оценивать качество готовых блюд;?

рассчитывать основные продукты для приготовления блюд из рыб;?

составлять технологические схемы и карты приготовления и отпуска блюд из рыб;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству? рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов? к ним при приготовлении блюд из рыбы;

последовательность выполнения технологических операций при? подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

правила проведения бракеража;?

правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;?

температурный режим и правила охлаждения, замораживания и? хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы междисциплинарного курса:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **88** часа.

АННОТАЦИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

МДК 06.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы

1.1. Область применения программы

Рабочая программа междисциплинарного курса является частью программы профессиональной подготовки рабочих и служащих по профессии 16675 Повар в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясoproductов и домашней птицы.
3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

1.2. Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки рабочих

профессиональный цикл профессиональной подготовки

1.3. Цели и задачи междисциплинарного курса - требования к результатам освоения междисциплинарного курса

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения междисциплинарного курса должен:

иметь практический опыт:

обработки сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

уметь:

проверять органолептическим способом? качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

выбирать производственный инвентарь и? оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

использовать различные технологии? приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

рассчитывать количество отходов при? механической кулинарной обработке мяса и домашней птицы

рассчитывать массу брутто и нетто при? механической кулинарной обработке мяса и домашней птицы

оценивать качество готовых блюд;?

? составлять технологические схемы и карты приготовления и отпуска блюд из мяса и домашней птицы;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья,?
полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов? к ним при
приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
последовательность выполнения технологических операций при? подготовке сырья и
приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
правила проведения бракеража;?
способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;? правила хранения и
требования к качеству;?
температурный режим и правила охлаждения, замораживания и? хранения
полуфабрикатов из мяса и домашней птицы и готовых блюд;
виды необходимого технологического оборудования и?
производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья,?
полуфабрикатов и готовых блюд из мяса диких животных и дичи;
правила разруба и сроков хранения мясных туш на предприятиях?
общественного питания;
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов? к
мясным полуфабрикатам и полуфабрикатам из птицы;
правила оформления и? отпуска блюд из мяса и домашней птицы
организацию работы производственных цехов при приготовлении блюд? из мяса и
домашней птицы.

1.1. Рекомендуемое количество часов на освоение программы
междисциплинарного курса:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 122 часа.

**АННОТАЦИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА
МДК 04.01 Технология приготовления холодных блюд и закусок**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа междисциплинарного курса является частью программы профессиональной подготовки рабочих и служащих по профессии 16675 Повар в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
2. Готовить и оформлять салаты.
3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
4. Готовить и оформлять простые холодные блюда
5. _____

1.2. Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки рабочих

профессиональный цикл профессиональной подготовки

1.3. Цели и задачи междисциплинарного курса – требования к результатам освоения междисциплинарного курса:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения междисциплинарного курса должен:

уметь:

- ☐ проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- ☐ выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- ☐ использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- ☐ оценивать качество холодных блюд и закусок;
- ☐ выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- ☐ производить калькуляционный расчет приготовления холодных блюд и закусок;

знать:

- ☐ классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- ☐ правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- ☐ последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- ☐ правила проведения бракеража;

- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения и требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы междисциплинарного курса:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **53** часа.

**АННОТАЦИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА
МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа междисциплинарного курса является частью программы профессиональной подготовки рабочих и служащих по профессии 16675 Повар в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление сладких блюд и напитков** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
2. Готовить простые горячие напитки.
3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

1.2. Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки рабочих

профессиональный цикл профессиональной подготовки

1.3. Цели и задачи междисциплинарного курса – требования к результатам освоения междисциплинарного курса:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения междисциплинарного курса должен:

иметь практический опыт:

- ☐ приготовления сладких блюд;
- ☐ приготовления напитков;

уметь:

- ☐ проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- ☐ определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- ☐ выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- ☐ использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- ☐ оценивать качество готовых блюд;

знать:

- ☐ классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- ☐ правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- ☐ последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- ☐ правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления,
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы междисциплинарного курса:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 56 часов.

