**Аннотация к рабочей программе учебного предмета Оборудование предприятий общественного питания основной программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар»**

Рабочая программа учебного курса «Оборудование предприятий общественного питания» является частью адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар».

Учебный курс «Оборудование предприятий общественного питания» входит в общепрофессиональный цикл теоретического обучения и изучается в течение 2-х лет.

Рабочая программа учебного курса является частью программы профессионального обучения, для лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования.

Цель и задачи освоения учебного курса:

**Цель:**изучить основное оборудование предприятий общественного питания.

**Задачи:**

- познакомиться с общими сведениями о машинах;

- изучить классификацию, основные черты и детали машин, их назначение;

- иметь представления о тепловом оборудовании: классификация по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи;

- познакомиться с оборудованием для раздачи пищи, холодильным оборудованием.

В результате освоения учебного курса обучающийся **должен уметь:**

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

В результате освоения учебного курса обучающийся **должен знать:**

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

Количество часов на освоение рабочей программы учебного курса: максимальной учебной нагрузки обучающегося 69 часов, 2 часа в неделю в течение 2-х лет обучения.