

АННОТАЦИЯ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

1. Аннотация адаптированной рабочей программы производственной практики

1.1. Адаптированная рабочая программа производственной практики является составной частью профессиональной образовательной программы для подготовки обучающихся профессии «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (выпускников СКОШ VIII вида): производственная практика относится к специальному циклу, связана с освоением основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара (обобщенная трудовая функция по профстандарту): 1.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места 2.1 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

1.2. Цели и задачи производственной практики –

приобретение обучающимися трудовых функций и получение уровня квалификации код АЗ: 16675 Повар (Помощник повара; Младший повар):

Требования к результатам освоения производственной практики:

-Уметь:

У 1 Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

У 2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания

У 3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

У 4 Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара

У 5 Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

У 6 Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции

У 7 Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

У 8 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

- У 9 Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
- У 10 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
- У 11 Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

Знать:

- З 1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- З 2 Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- З 3 Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- З 4 Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
- З 5 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
- З 6 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- З 7 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- З 8 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
- З 9 Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
- З 10 Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
- З 11 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- З 12 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
- З 13 Правила и технологии расчетов с потребителями
- З 14 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

иметь практический опыт:

- Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
- Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
- Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
- Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
- Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
- Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
- Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
- Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
- Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
- Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
- Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
- Приготовление блюд из яиц по заданию повара
- Приготовление блюд из творога по заданию повара
- Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
- Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара
- Приготовление горячих напитков по заданию повара
- Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
- Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
- Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
- Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
- Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
- Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара

- Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
- Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
- Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара

**1.3. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы
производственной практики: 642 ч**

на I курсе- 330 ч, II курсе - 312ч

Итоговая аттестация в форме защиты отчета.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575882

Владелец Цыренов Евгений Данзанович

Действителен с 25.02.2021 по 25.02.2022