

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

1. Аннотация адаптированной рабочей программы учебной практики

1.1. Адаптированная рабочая программа учебной практики является составной частью профессиональной образовательной программы для подготовки обучающихся профессии «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (выпускников СКОШ VIII вида): учебная 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 учебной практики – требования к результатам освоения учебной 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:

3 1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

3 2 Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

3 3 Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

3 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

3 5 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

3 6 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

3 7 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

3 8 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения

3 9 Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

3 10 Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству

3 11 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

3 12 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

3 13 Правила и технологии расчетов с потребителями

3 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 рабочей программы учебной практики: 960 ч

на I курсе- 474 ч, II курсе - 486ч

1.4.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы 960 часов

Итоговая аттестация в форме диф.зачета.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575882

Владелец Цыренов Евгений Данзанович

Действителен с 25.02.2021 по 25.02.2022