

АННОТАЦИЯ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО
ПРЕДМЕТУ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ТРЕБУЮЩИХ ПРОСТОЙ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ
ПРОФЕССИЯ 16675 ПОВАР

**1. Аннотация адаптированной рабочей программы по предмету
приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой
кулинарной обработки**

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

Адаптированная Рабочая программа предмета является частью профессиональной образовательной программы для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар»

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»

Цель изучения курса:

Сформировать у обучающихся основы теоретических и практических знаний для овладения технологией приготовления простых блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;

Сформировать навыки самоконтроля обучающихся на всех этапах технологического процесса приготовления блюд.

Адаптированная рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар».

Цель изучения курса - освоение знаний специального предмета: кулинария, для овладения уровнем квалификации 3 код А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий профессии «Повар» (Младший повар).

Предмет способствует формированию:

- Трудовых функций квалифицированного рабочего по профессии Повар;

При изучении этого предмета основное внимание обращается на приобретение практического опыта по технологии приготовления блюд из овощей и грибов; блюд из мяса и домашней птицы; рыбы и нерыбных продуктов; блюд и гарниров из макаронных изделий; блюд из яиц и творога; холодных и горячих сладких блюд; приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд, а так же умений позволяющих определять качество сырья, аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.

Освоение программы идет с учетом педагогической дифференциация обучающихся с нарушениями интеллекта, решений психолого-педагогического консилиума.

С целью овладения указанной обобщенной трудовой функцией и соответствующей трудовой функции обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- 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

Обучающиеся должны

уметь:

У 1 Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара

У 2 Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

У 3 Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции

У 4 Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

У 5 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

У 6 Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его

У 7 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

У 8 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 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

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

З 4 Правила пользования Сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

3 5 Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству

3 6 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

3 7 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

3 8 Правила и технологии расчетов с потребителями

3 9 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 118 часов;

из них теория – 58 часов.

Лабораторно-практические занятия – 60 часов

Итоговая аттестация в форме контрольной работы

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575882

Владелец Цыренов Евгений Данзанович

Действителен с 25.02.2021 по 25.02.2022