

АННОТАЦИЯ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ПРЕДМЕТУ КУЛИНАРИЯ ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР

1. Аннотация адаптированной рабочей программы по предмету кулинария

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

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»

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 (подуровнем) квалификации 3 код А/01.3
Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места профессии «Повар» (Помощник повара; Младший повар).

Предмет способствует формированию

- трудовых функций квалифицированного рабочего по профессии Повар;

1. При изучении этого предмета основное внимание обращается на усвоение технологии механической кулинарной обработки овощей, плодов, рыбы, птицы, мяса, субпродуктов, а так же умений позволяющих определять качество сырья, последовательность обработки продуктов, приготовлению полуфабрикатов разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки.

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

С целью овладения указанной обобщенной трудовой функцией и соответствующими трудовыми функциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

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

Должен 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

Должен 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

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Рекомендуемое количество часов на освоение программы предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 146 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 100 часов;

лабораторные работы - 56 часов

Итоговая аттестация - экзамен

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575882

Владелец Цыренов Евгений Данзанович

Действителен с 25.02.2021 по 25.02.2022