

**Аннотации к адаптированным программам учебных дисциплин
для подготовки рабочих, служащих
по профессии 16675 Повар**

**Адаптированные рабочие программы скорректированы с учетом особенностей
психофизического развития обучающихся с ОВЗ.**

АОП включают в себя следующие методы и приемы:

- опорные и технологические карты;
- индивидуальные и коллективные способы обучения на уроках;
- опора на жизненный опыт обучающегося;
- применение игровых форм, разнообразие заданий на уроках.

Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины

История

1. Место дисциплины в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы – программы профессионального обучения: дисциплина относится к адаптационному циклу учебного плана

2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цель – приобретение обучающимися теоретических знаний и практических умений сформированности российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну); умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности.

Задачи:

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности;
- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- освоение знаний о важнейших событиях, процессах отечественной истории в их взаимосвязи и хронологической последовательности;
- применение знаний и представлений об исторически сложившихся системах социальных норм и ценностей;
- подготовка к жизни в поликультурном, полиэтническом и многоконфессиональном обществе; формирование толерантного отношения к представителям других народов и стран;
- создание условий для социализации обучающихся.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

3. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины:

1 курс – 76 часов;

2 курс – 32 часа.

Итоговый контроль в форме – дифференцированный зачет

Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины

Эстетическое воспитание

1. Место дисциплины в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы – программы профессионального обучения: дисциплина относится к адаптационному циклу учебного плана

2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цель формирование основ эстетического сознания личности, освоение способов философского осмысления явлений культуры, как продукта эстетической практики, в ее истории и современности, умение применять полученные знания в профессиональной, общественной и личной жизни.

Задачи:

- возведение индивидуального опыта эстетических переживаний на уровень саморефлексии и теоретических размышлений о нем;
- достижение понимания роли эстетики в культуре эпохи и ее органичной взаимосвязи с актуальной философской проблематикой;
- акцентировать внимание студентов на особенностях отечественной эстетической мысли;
- развитие профессиональной способности к эстетическому анализу явлений природы, культуры, общественной жизни и искусства, к их критическому освоению на основании общепринятых мировых критериев.
- воспитание социальной ответственности и компетентности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- сущность и содержание эстетики, их основные принципы и категории;
- основные вехи исторического развития эстетики;
- сущность и эстетические основы художественной деятельности, основные этапы художественного творчества;
- понятие «прикладная эстетика», характеристику ее видов;
- эстетику внешнего образа человека.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять знания по эстетике и в профессиональной деятельности.;
- выявлять эстетическое содержание различных видов в своей профессиональной деятельности.

3. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины:

1 курс – 55 часов.

Итоговый контроль в форме – дифференцированный зачет

Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины

Физическая культура

1. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы- программы профессионального обучения:

дисциплина относится к адаптационному циклу учебного плана.

2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

Цель - развитие жизнеспособности человека, имеющего устойчивые отклонения в состоянии здоровья, за счет обеспечения оптимального режима функционирования отпущенных природой и имеющихся в наличии (оставшихся в процессе жизни) его телесно-двигательных характеристик и духовных сил, их гармонизации для максимальной самореализации в качестве социально и индивидуально значимого субъекта.

Задачи:

- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление здоровья и максимально возможное развитие жизнеспособности обучающегося, имеющего устойчивое отклонение в состоянии здоровья посредством физической культуры;
- обеспечение развития и тренировки всех систем и функций организма через оптимальные физические нагрузки;
- формирование жизненно необходимых двигательных умений и навыков;
- содействие воспитанию нравственно-волевых качеств, развитию коммуникативной и познавательной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основы методики самостоятельных занятий и самоконтроль за состоянием своего организма;
- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

3.Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 130 часов

1 курс – 34 часов

2курс – 74 часов

Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины

Основы безопасности жизнедеятельности

1. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы- программы профессионального обучения:

дисциплина относится к адаптационному циклу учебного плана

2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

Цель - приобретение обучающимися с ОВЗ теоретических знаний и практических умений по защите от негативных воздействий в профессиональной деятельности и быту, в чрезвычайных и экстремальных ситуациях

Задачи:

- изучить способы защиты при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- определять основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту;
- применять меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

– развивать умения применять порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

– виды техногенных чрезвычайных ситуаций и стихийных явлениях; в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

– основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту;

– способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

– порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– применять способы защиты при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

– использовать первичные средства пожаротушения;

– оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим;

– вызывать в случае необходимости соответствующие службы экстренной помощи.

3. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 34 часа

1 курс- 34 часов

Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета

Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины **Технология поиска работы**

1. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы- программы профессионального обучения: программа относится к адаптационному учебному циклу учебного плана.

2. Цель учебной дисциплины - обучение обучающихся с ОВЗ навыкам активного, целенаправленного, самостоятельного поиска работы, получение специальных знаний и представлений, необходимых для работы в профессиональной деятельности.

Задачи:

– сформировать навыки оценки и анализа личных интересов, сильных сторон и навыков, потребностей рынка труда и конкретных работодателей;

– создать условия психологической готовности обучающихся с ОВЗ и инвалидностью к труду;

– развивать умение самостоятельно решать и выполнять порученные задачи;

– рассмотреть современные эффективные методы и приемы самопрезентации и способы их применения в той или иной типичной ситуации;

– повысить мотивацию к трудоустройству и дальнейшему сохранению работы;

– укрепить уверенность в себе, полученных профессиональных знаниях и умениях;

– дать представление об юридических аспектах трудоустройства;

– развивать навыки общения на производстве, вести себя соответственно общепринятым правилам, нормам и этикету;

– дать обучающимся практическое руководство для собственных активных действий на рынке труда на основе пошаговой технологии поиска работы, подкрепленной упражнениями и примерами.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- анализировать потребности рынка труда и конкретных работодателей;
- использовать эффективные методы и приемы самопрезентации;
- составлять поисковые письма, автобиографию, резюме;
- осуществлять сбор информации и использовать информационные технологии для поиска работы, планирования карьеры;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- права и обязанности молодых специалистов;-
- пошаговую технологию поиска работы;
- факторы, влияющие на выбор и успешный поиск работы;
- методы общения с различными категориями населения;
- методы изучения на рынке труда конъюнктуры, требований к специалистам;

3. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы адаптационного цикла: 38 часов

2 курс – 18 часов

Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета

Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины

Кулинария

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к профессиональному циклу учебного плана.

2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить механическую кулинарную обработку сырья
- выполнять комплекс операций по приготовлению блюд
- пользоваться Сборниками рецептур, технологическими картами
- соблюдать санитарно – гигиенические нормы и правила охраны труда и пожарной безопасности

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- правила механической обработки сырья
- этапы технологических процессов
- требования к качеству продукции, условия и сроки хранения
- правила безопасности труда, производственной санитарии и гигиены, пожарной безопасности

3. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 284 часов

1 курс – 176 час

2курс – 108 часа

Итоговый контроль в форме экзамена

Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины

Рисование и лепка

1. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы: дисциплина относится к профессиональному циклу учебного плана.

2. Цели и задачи учебной дисциплины- требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- создавать объемное изображение из пластилина;
- рисовать изображение предметного мира;
- изображать композиции на основе образного мышления.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основы изобразительной грамотности;
- закономерность расположения предметов в пространстве;
- основы объемно-пластической, трехмерной формы;
- зрительное восприятие предметов.

3. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 37 часов

Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета

Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины **Калькуляции и учета**

1. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы: дисциплина относится к профессиональному циклу учебного плана.

2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- составлять калькуляционную карту простых блюд;
- уметь пользоваться вычислительной техникой
- рассчитывать потребное количество продуктов для приготовления блюда;
- составлять меню на день;
- выполнять правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- характеристику хозяйственного учета;
- виды материальной ответственности;
- правила проведения инвентаризации;
- ценообразование и калькуляцию на предприятиях общественного питания;
- принципы составления меню;
- правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.

3. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 70 часов

Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета

Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины **Физиологии питания, санитарии и гигиены**

1. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы: дисциплина относится к профессиональному циклу учебного плана.

2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить мероприятия по профилактике пищевых отравлений;
- правильно и вовремя проводить санитарную обработку рабочего места и помещений;
- соблюдать правила личной гигиены;
- определять физиологическую потребность сбалансированного питания человека.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- физиологическую роль пищевых веществ;
- сущность процессов пищеварения;
- принципы рационального питания;
- источники и пути обсеменения продуктов микроорганизмами;
- причины возникновения и меры профилактики пищевых отравлений.

3. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 32 часов

2 курс – 32 часов

Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета

Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины

Товароведение пищевых продуктов

1. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы: дисциплина относится к профессиональному циклу учебного плана.

2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- классифицировать пищевые продукты по определенным признакам и свойствам;
- давать товароведную оценку пищевого сырья

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- природу и пищевую ценность продуктов;
- химический состав продуктов;
- усвояемость и энергетическую ценность пищевых веществ.

3. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 47 часа

2курс – 47 часа

Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета

Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины

Оборудование предприятий общественного питания

1. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы: дисциплина относится к профессиональному циклу учебного плана.

2. Цели и задачи учебной дисциплины- требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- соблюдать правила охраны труда при работе с основным технологическим оборудованием и производственным инвентарем кулинарного и кондитерского производства;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования;
- устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.
- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

3. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 91 час

- 1 курс – 75 часов
- 2 курс – 16 часов

Итоговый контроль в форме дифференцированный зачет

Аннотация к адаптированной рабочей программе учебной дисциплины

Организация производства предприятий общественного питания

1. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы: дисциплина относится к профессиональному циклу учебного плана.

2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовать рабочее место в соответствии с технологическим процессом приготовления кулинарной продукции;
- организовать реализацию потребления готовой продукции.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- классификацию предприятий общественного питания
- организацию производственных цехов предприятий общественного питания
- организацию обслуживания потребителей

В Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 38 часов

2 курс – 38 час

Итоговый контроль в форме экзамен

Аннотация к адаптированной рабочей программе

Учебная практика

Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы: программа относится к профессиональному циклу учебного плана.

Цель учебной практики - приобретение обучающимися с ОВЗ теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности, по обработке сырья и изготовлению кулинарной продукции общественного питания.

Задачи учебной практики:

- развивать у обучающихся интеллектуальные общетрудовые способности, целенаправленность, умение анализировать, сравнительное умение, контроль и самоконтроль;
- создать условия психологической готовности к труду и индивидуального творчества;
- развивать у обучающихся способности заботиться о здоровье, выполнять правила техники безопасности при работе и производстве, заниматься спортом, уметь вести себя в экстремальных условиях;
- развивать умения общаться с однокурсниками, взрослыми, руководителями, умение самостоятельно решать и выполнять порученные задачи, работу, во всех ситуациях вести себя соответственно общепринятым правилам, нормам и этикету;
- сформировать у обучающихся навыков приготовления кулинарных блюд с соблюдением технологического процесса, обеспечение качества и безопасности кулинарной продукции;
- развивать умение применять на практике правила техники безопасности при обработке сырья и изготовлении кулинарной продукции.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять регламенты, стандарты и нормативно-технологическую документации, используемую при производстве блюд, напитков, кулинарных изделий;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований безопасности готовой продукции;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- определять органолептическим способом качество исходного сырья;
- определять виды продуктов питания в зависимости от их происхождения, сорта, формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета;
- производить очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после из мойки с помощью других приспособлений;
- производить нарезку и формовку картофеля, овощей, зелени и грибов по заданию повара;
- производить переборку зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля;
- удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси;
- размораживать рыбу, мясо, птицу;
- производить первичную обработку рыбы, потрошение рыбы;
- производить приготовление простых рыбных полуфабрикатов по заданию повара;

- производить разделку сельди, кильки;
- производить первичную обработку сельскохозяйственной птицы, потрошение птицы, приготовление простых полуфабрикатов из птицы по заданию повара;
- приготовление простых мясных полуфабрикатов из мяса по заданию повара;
- производить обработку субпродуктов;
- приготовление простых бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- подготавливать крупы, бобовые и макаронные изделия к тепловой обработке;
- производить подготовку муки, крахмала, соды, сахара для приготовления изделий из них.
- производить нарезку хлеба;
- работать на хлеборезательных машинах;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- санитарные нормы и правила, санитарные требования к личной гигиене;
- требования охраны труда, производственной санитарии, пожарной безопасности в организации питания;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление, напитков и кулинарных изделий;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов;
- требования к качеству, сроки и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- сроки и условия хранения очищенных овощей;
- технологии приготовления простых полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы, круп, макаронных изделий, творога, яиц;
- правила нарезки хлеба;
- технологии приготовления простых бутербродов;
- устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок;
- приёмы работы при ручной и машинной нарезки;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий;

–правила и технологии расчетов с потребителями.

3. Количество часов на освоение учебной практики: 1098 часов

Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета

Аннотация к адаптированной рабочей программе

Производственная практика

Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы:
программа относится к профессиональному циклу учебного плана.

Цель производственной практики - приобретение обучающимися с ОВЗ теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности, по обработке сырья и изготовлению кулинарной продукции общественного питания.

Задачи учебной практики:

- развивать у обучающихся интеллектуальные общетрудовые способности, целенаправленность, умение анализировать, сравнительное умение, контроль и самоконтроль;
- создать условия психологической готовности к труду и индивидуального творчества;
- развивать у обучающихся способности заботиться о здоровье, выполнять правила техники безопасности при работе и производстве, заниматься спортом, уметь вести себя в экстремальных условиях;
- развивать умения общаться с однокурсниками, взрослыми, руководителями, умение самостоятельно решать и выполнять порученные задачи, работу, во всех ситуациях вести себя соответственно общепринятым правилам, нормам и этикету;
- сформировать у обучающихся навыков приготовления кулинарных блюд с соблюдением технологического процесса, обеспечение качества и безопасности кулинарной продукции;
- развивать умение применять на практике правила техники безопасности при обработке сырья и изготовлении кулинарной продукции.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять регламенты, стандарты и нормативно-технологическую документации, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований безопасности готовой продукции;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- определять органолептическим способом качество исходного сырья;
- определять виды продуктов питания в зависимости от их происхождения, сорта, формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета;

- производить очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после из мойки с помощью других приспособлений;
- производить нарезку и формовку картофеля, овощей, зелени и грибов по заданию повара;
- производить переборку зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля;
- удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси;
- размораживать рыбу, мясо, птицу;
- производить первичную обработку рыбы, потрошение рыбы;
- производить приготовление простых рыбных полуфабрикатов по заданию повара;
- производить разделку сельди, кильки;
- производить первичную обработку сельскохозяйственной птицы, потрошение птицы, приготовление простых полуфабрикатов из птицы по заданию повара;
- приготовление простых мясных полуфабрикатов из мяса по заданию повара;
- производить обработку субпродуктов;
- приготовление простых бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- подготавливать крупы, бобовые и макаронные изделия к тепловой обработке;
- производить подготовку муки, крахмала, соды, сахара для приготовления изделий из них.
- производить нарезку хлеба;
- работать на хлебoreзательных машинах;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- санитарные нормы и правила, санитарные требования к личной гигиене;
- требования охраны труда, производственной санитарии, пожарной безопасности в организации питания;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление, напитков и кулинарных изделий;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов;
- требования к качеству, сроки и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- сроки и условия хранения очищенных овощей;
- технологию приготовления простых полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы, круп, макаронных изделий, творога, яиц;
- правила нарезки хлеба;
- технологию приготовления простых бутербродов;
- устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок;
- приёмы работы при ручной и машиной нарезки;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий;
- правила и технологии расчетов с потребителями

Количество часов на освоение учебной практики: 330 часов

Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета