

Аннотации рабочих программ по профессии

16675 Повар

Русский язык

Предмет входит в раздел «Общеразвивающие (коррекционные) предметы» области специальных (коррекционных) образовательных учреждений.

Цели и задачи предмета

В результате освоения предмета обучающийся должен уметь:

- Пользоваться устной и письменной речью для решения жизненных и производственных задач;
- Писать, опираясь на распространенные правила правописания слов;
- Составлять деловые бумаги;
- Пользоваться словарем;
- Писать небольшие по объему изложения и сочинения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Значение речи в жизни человека;
- Состав слова; части речи; наиболее распространенные правила правописания слов.

Математика

Предмет входит в раздел «Общеразвивающие (коррекционные) предметы» области специальных (коррекционных) образовательных учреждений.

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения предмета обучающийся **должен уметь:**

- видеть (узнавать) постоянно возникающие математические ситуации;
- применять на практике полученные математические знания и умения;
- на основании ситуации решать различные жизненно важные и производственные задачи;
- использовать меры измерения пространства и времени в различных видах деятельности;
- производить вычисления, решать простые арифметические задачи.

В результате освоения предмета обучающий **должен знать:**

- значение математики в жизни человека;
- натуральные, целые и рациональные числа;
- таблицы сложения, вычитания, умножения, деления;
- виды обыкновенных дробей, элементы десятичных дробей;
- проценты;
- величины; единицы измерения стоимости, длины, массы, площади, времени, объема; соотношения единиц измерения стоимости, длины, массы, площади, времени, объема.

Физическая культура

Предмет входит в раздел «Общеразвивающие (коррекционные) предметы»

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения предмета обучающийся должен уметь:

- Применять полученные знания, навыки и умения в трудовой деятельности и в быту;
- Составлять и выполнять комплекс утренней гигиенической гимнастики;
- Готовить мышечно-сухожильный аппарат и суставы к предстоящей деятельности (проводить разминку);
- Оказывать помощь при выполнении упражнений другими обучающимися (страховать);
- Оказывать помощь при травмах;

В результате освоения предмета обучающийся должен знать:

- Правила техники безопасности при занятиях физической культурой в целом и отдельными видами спорта в частности;
- Основы здорового образа жизни;
- Влияние современных культурно-оздоровительных систем на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;
- Основные приемы самоконтроля

Эффективное поведение на рынке труда

Предмет входит в раздел «Общеразвивающие (коррекционные) предметы»

Цели и задачи предмета:

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

- Соблюдать профессиональный этикет, использовать приемы делового общения и культуры поведения;
- Составлять представительские документы;
- Эффективно использовать приемы презентации и ведения переговоров.

В результате освоения предмета обучающийся должен знать:

- Правила составления представительских документов;
- Требования рынка труда к рабочему выбранной профессии

Социальная адаптация

Предмет входит в раздел «Общеразвивающие (коррекционные) предметы» области специальных (коррекционных) образовательных учреждений.

Цели и задачи предмета:

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

- Применять нравственные нормы поведения в повседневной жизни человека;
- Обращаться с просьбой или с заявлением в службы социальной защиты населения по территориальному адресу.
- Планировать семейный бюджет;
- Владеть способами личной защиты от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- Владеть навыками в области гражданской обороны;
- Адаптироваться в жизненном пространстве;
- Определить стратегию поведения в конфликтной ситуации и выбирать оптимальный вариант для себя;
- Отличать правовые нормы от норм морали, религиозных предписаний, обычаев.
- Пользоваться нормативными документами (гражданское, трудовое, семейное, административное право) для реализации своих прав и защиты семьи.

В результате освоения предмета обучающийся должен знать:

- правила поведения в общественных местах и правила проживания в жилом помещении;

- санитарно-гигиенические правила;
- функции служб защиты населения и порядок обращения в них;
- источники дохода человека, назначение, структуру и возможности бюджета семьи.
- Основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности.
- Предназначение структур и задачи гражданской обороны;
- Правовой статус личности и права, обязанности гражданина РФ.

Охрана труда

Учебный предмет входит в раздел «Профессиональная подготовка» учебного плана.

Цели и задачи предмета:

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

- Правильно организовывать свое рабочее место, применять способы предупреждения и уменьшения последствий действий, вредных и опасных производственных факторов, применять безопасные приемы и методы труда на своем рабочем месте;
- Правильно пользоваться электрическими приборами, оборудованием и инструментами, выполнять требования техники безопасности, правильно применять средства индивидуальной защиты;
- Оказывать первую неотложную доврачебную помощь.

В результате освоения предмета обучающийся должен знать:

- Основные документы по охране труда;
- об ответственности за нарушения правил охраны труда и ТБ на рабочем месте;
- Причины производственного травматизма;
- Об опасности ядовитых газов и паров;
- Понятие микроклимата и способы поддержания его в пределах норм;
- Виды производственного освещения и способы организации освещения рабочего места;
- Правила пользования электрическими приборами, оборудованием и инструментами, способы и средства защиты от поражения электрическим током, способы оказания первой помощи при поражении электрическим током;

- Правила пожарной безопасности, противопожарный режим, пути эвакуации при пожаре, средства защиты и действия при ожогах;
- Правила безопасности труда и организации рабочего места.

Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

Предмет входит в общепрофессиональный цикл.

Цели и задачи предмета:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Предупредить причины возникновения острых кишечных заболеваний;
- Предупредить причины, вызывающие ботулизм стафилококк на предприятиях общепита;
- Оказать доврачебную помощь пострадавшим;
- Выполнять санитарные требования к телу, рукам, ротовой полости, санитарной одежде;
- Проводить дезинфекцию помещений, оборудования, инвентаря;
- Подготавливать рабочее место к работе;
- Соблюдать температурный режим тепловой обработки пищевых продуктов;
- Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Основы калькуляции и учета

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Цели и задачи предмета:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь:

- В соответствии с современными требованиями оформлять документы;
- Пользоваться микрокалькуляторами;
- Пользоваться Сборником рецептур блюд и кондитерских изделий и составлять на его основе план-меню;
- Уметь рассчитывать количество сырья, необходимого для приготовления блюд;
- Принимать участие в проведении инвентаризации и ее документальном оформлении;

В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:

- Общую характеристику бухгалтерского учета и его общие принципы;
- Ценообразование и калькуляцию;
- Учет предметов и материально-технического оснащения;
- Понятие, задачи, сроки и технику проведения инвентаризации, а также документальное оформление ее проведения.

Товароведение пищевых продуктов

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Цели и задачи предмета:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:

- вопросы рационального питания;
- нормативную документацию;
- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья;
- кулинарные свойства пищевых продуктов;
- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении;

В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь:

- распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;

- определять качество сырья и готовой продукции;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативной документацией.

Оборудование предприятий общественного питания

Предмет входит в общепрофессиональный цикл.

Цели и задачи предмета:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Эффективно использовать изученное оборудование.
- Устранять несложные неисправности.
- Уметь классифицировать механическое оборудование.
- Уметь собрать и подготовить к работе механическое оборудование любого вида и марки.
- Подготавливать рабочее место.
- Уметь пользоваться холодильными шкапами, камерами, прилавками, мармитами и другим оборудованием.
- Соблюдать правила личной гигиены и техники безопасности.
- Уметь оказывать первую доврачебную помощь при поражении электрическим током.
- Уметь применять средства для тушения пожара.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- Общие принципы устройства и правила эксплуатации оборудования.
- Знать классификацию оборудования по видам, назначению и автоматизации.
- Знать части машин и материалы, из которых они изготавливаются.
- Знать в каком цехе устанавливается оборудование и как, его собрать и подготовить к работе.
- Правила эксплуатации.
- Правила безопасной работы овощерезки.
- Правила безопасной работы машин мясного цеха.
- Различать виды холодильного оборудования, шкафы, камеры, прилавки, витрины, их характеристику.
- Виды поражения электрическим током.
- Мероприятия по предупреждению электротравматизма.

- Оказание первой помощи.
- Правила поведения при пожаре, средства пожаротушения, номер вызова пожарной команды.

Организация производства предприятий общественного питания

Кулинария

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Цели и задачи предмета:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные термины; роль повара в осуществлении задач, стоящих перед работниками предприятий общественного питания.
- основные виды травматизма на предприятиях общественного питания.
- понятие о механической кулинарной обработке продуктов.
- технологический процесс обработки рыбы чешуйчатой и бесчешуйчатой;
- технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы;
- рецептуры и технологию приготовления рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.
- первичную подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- классификацию и ассортимент простых супов и соусов;
- основные приемы тепловой обработки продуктов, технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из овощей
- классификацию, ассортимент, технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
- технологический процесс приготовления, оформления и отпуска простых блюд из рыбы.
- технологический процесс приготовления, оформления и отпуска простых блюд из мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы.
- технологический процесс приготовления и отпуска блюд из яиц и творога.
- технологический процесс приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и других продуктов, бутербродов.
- классификацию и ассортимент напитков;
- технологический процесс приготовления и отпуска простых сладких блюд.

- технологический процесс приготовления дрожжевого опарного, безопасного теста и изделий из него.
- виды стандартов, ответственность предприятия за выпуск продукции, не соответствующей стандартам, формы и методы контроля качества продукции.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь:

- пользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.
- оказывать первую помощь при несчастных случаях
- определять качество поступивших овощей и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки.
- определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов;
- приготавливать котлетную массу из рыбы и полуфабрикаты из рыбной котлетной массы.
- пользоваться нормативно-технической документацией.
- определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов,
- приготавливать котлетную массу и полуфабрикаты из нее.
- обрабатывать мясные субпродукты, обрабатывать сельскохозяйственную птицу.
- производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, молока для приготовления блюд и гарниров.
- обрабатывать яйцо и яйцопродукты.
- приготавливать простые супы и соусы в соответствии с технологическим процессом.
- продуктов в зависимости от особенностей приготовления продукции, приобретать навыки эксплуатации теплового оборудования предприятий общественного питания,
- приготавливать блюда и гарниры из овощей с соблюдением технологического процесса.
- приготавливать и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, макаронных изделий с соблюдением технологического процесса.
- приготавливать простые блюда из рыбы с соблюдением технологического процесса.
- приготавливать блюда из мяса, мясных продуктов и сельскохозяйственной птицы с соблюдением технологического процесса.

- определять качество поступившего сырья, приготавливать блюда из яиц и творога с соблюдением технологического процесса. Определять качество приготовленных блюд.
- определять качество поступившего сырья, приготавливать бутерброды, салаты, холодные блюда и закуски из овощей, рыбы, мяса с соблюдением технологического процесса. определять качество приготовленных блюд.
- приготавливать горячие и холодные напитки, с соблюдением технологического процесса приготовления, правила отпуска, подачи, режимы хранения и реализации, требования к качеству;
- пользоваться сборником рецептов, нормативными документами.
- определять качество поступившего сырья, приготавливать сладкие блюда с соблюдением технологического процесса. Определять качество приготовленных блюд.
- осуществлять органолептическую оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Учебная практика

Производственное обучение относится к профессиональному циклу.

Цели и задачи предмета:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Выполнять вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий
- Оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях, пользоваться медицинской аптечкой.
- Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.
- Определять качество поступивших овощей, плодов и грибов,
- соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки.
- Выполнять основные приемы, используемые при механической
- обработке сырья: сортирование, измельчение, перемещение,
- взбивание, прессование, дозирование, формование.
- Готовить полуфабрикаты из овощей, плодов, грибов, оценивать их качество.
- Определять количество отходов при механической обработке овощей.

- Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.
- Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.
- Определять качество поступившего сырья и полуфабрикатов.
- Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы: оттаивание рыбы, вымачивание соленой рыбы.
- Обрабатывать чешуйчатую, бесчешуйчатую рыбу, уметь обрабатывать некоторые особые виды рыб, рыбу осетровых пород. Обрабатывать сельдь, кильку.
- Использовать отходы при механической кулинарной обработке рыбы, использовать меры по снижению отходов.
- Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.
- Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.
- Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов
- Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки различных видов мяса.
- Уметь обрабатывать поросят и кроликов, мясо диких животных, обрабатывать кости.
- Определять кулинарное назначение отдельных частей туш. Соблюдать условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Роль повара в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания.
- Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания, основные требования охраны труда.
- Пожарную безопасность.
- Понятие о механической кулинарной обработке продуктов.
- Характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: сортирование, измельчение, перемещение, взбивание, прессование, дозирование, формование.
- Основные приемы механической кулинарной обработки овощей, плодов и грибов свежих и переработанных.
- Технологический процесс обработки различных видов рыбы и нерыбных

продуктов моря, приготовление полуфабрикатов.

- Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, птицы, субпродуктов.

Производственная практика

Целью производственной практики является подготовка обучающихся к самостоятельной высокопроизводительной работе по осваиваемой профессии 16675 «Повар», а также совершенствование знаний и практических умений, полученных обучающимися в процессе производственного обучения, освоения производственных навыков и умений. С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы учебной практики (производственного обучения) должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов.
- подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления простых супов и соусов;
- обработки рыбного сырья; – приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных изделий.

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;

- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных изделий;
- оценивать качество готовых изделий.