

## **Аннотация к программе по учебному предмету «Помощник повара» для 10 – 12 классов.**

Рабочая программа по учебному предмету «Помощник повара» 10-12 классы предназначена для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и разработана на основе следующих документов:

1. Приказом Минпросвещения России от 24.11.2022г. №1026 «Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
2. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2014 г. № 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);

Учебный предмет «Помощник повара» изучается с 10 по 12 класс по 3 часа в неделю, всего на 102 часа за год.

Использование учебников не предполагается.

Учебный предмет «Помощник повара» направлен на достижение следующих целей и задач.

**Целью** изучения предмета "Помощник повара" в 10-12 классах является совершенствование профессиональной подготовки обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) за счет изготовления ими технологически более сложных изделий и расширения номенклатуры операций, которыми они овладевают в рамках реализуемого профиля. На этом этапе обучения трудовая деятельность обучающихся в целом осуществляется под руководством педагогического работника. Однако при выполнении знакомых заданий от них требуется проявление элементов самостоятельности.

### **Задачи:**

- 1) расширение знаний о материальной культуре как продукте творческой предметно-преобразующей деятельности человека;
- 2) расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в мире вещей;
- 3) расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования.
- 4) ознакомление с современным производством и требованиями предъявляемыми им к человеку;
- 5) совершенствование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в производительном труде;
- 6) совершенствование практических умений и навыков использования различных материалов в профессиональной деятельности;
- 7) коррекция и развитие познавательных процессов, межличностного общения, профессионального поведения;

- 8) развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);
- 9) формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;
- 10) развитие активности, целенаправленности, инициативности.

В содержание учебного предмета «Помощник повара» включены следующие основные разделы:

Раздел: Санитарно - гигиенические требования к обработке и дезинфекции.

Раздел: Техника безопасности при организации работ на предприятии общественного питания.

Раздел: Физиология питания

Раздел: Кухонное оборудование.

Раздел: Кухонная посуда и инвентарь.

Раздел: Первичная обработка овощей.

Раздел: Технология приготовления и практические работы блюд из яиц.

Раздел: Технология приготовления и практические работы блюд из молока и молочных продуктах.

Раздел: Технология приготовления и практические работы изделий из круп и

м  
а  
к  
а  
р  
о  
н  
н  
ы  
х

и  
з  
д  
е  
л  
и  
й

Раздел: Технология приготовления супов и практические работы.

Раздел: Холодные блюда и закуски.

Раздел: Сладкие блюда и напитки.

Раздел: Горячие напитки

Раздел: Холодные напитки

Раздел: Холодильное оборудование. Оборудование для раздачи пищи

Раздел: Оборудование предприятий общественного питания

Раздел: Кишечные инфекции, их профилактика

Раздел: Санитарно - гигиенические требования к обработке и дезинфекции.

Раздел: Техника безопасности при организации работ на предприятии общественного

тушеное, рубленое)

Раздел: Требования к написанию меню.

Раздел: Сервировка стола.

Раздел: Организация работы пищеблока.

Раздел: Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.

Раздел: Санитарно-гигиенические требования.

Раздел: Предприятия общественного питания

Раздел: Организация производства предприятий общественного питания

Раздел: Оборудование на предприятиях общественного питания

Раздел: Технология кулинарной обработки и приготовления блюд.

Раздел: Овощные блюда и гарниры .

Раздел: Санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию потребителей

Раздел: Производственный травматизм и производственные заболевания

Раздел: Деловое общение на производстве

Раздел: Оказание первой помощи

Раздел: Санитарные требования к содержанию оборудования, инвентаря, посуде и таре.