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 нарушениям;
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 по12 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 дизинфекции.   
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 макаронных изделий .  
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 дизинфекции.  
Раздел: Техника безопасности при организации работ на предприятии общественного питания.  
Раздел: Биологическое значение пищи.  
Раздел: Основы противопожарной пожарной защиты.   
Раздел: Первичная обработка овощей.  
Раздел: Формы нарезки овощей.  
Раздел: Тепловая обработка овощей.  
Раздел: Технология приготовления и практические работы блюд из творога.  
Раздел: Технология приготовления и практические работы изделий из теста.  
Раздел: Технология приготовления супов и практические работы.   
Раздел: Технология приготовления и практические работы блюд из птицы.   
Раздел: Обработка рыбы.   
Раздел: Технология приготовления и практические работы блюд из рыбы.  
Раздел: Обработка мяса.   
Раздел: Технология приготовления и практические работы блюд из мяса (отварное, тушеное, рубленное)   
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: Соусы  
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.