АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ  
по профессии 16675 «Повар»

**Основы правоведения  
1.1.Область применения рабочей программы**Программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар».

**1.2. Программа ориентирована на достижение следующих целей:**

знакомство учащихся с основными положениями Конституции Российской Федерации, правами и обязанностями граждан Российской Федерации, системой органов государственной власти – законодательными, исполнительными и судебными органами. При изучении тем «Семейное право», «Трудовое право» и «Уголовная и административная ответственность несовершеннолетних» учащиеся знакомятся с основными понятиями по данным темам. При проведении практических работ учащиеся смогут закрепить полученные знания при решении правовых задач по данным темам.

Знания, приобретенные при изучении данной дисциплины, должны помочь учащимся сориентироваться в условиях современной правовой реальности, соблюдать требования законности и правопорядка, применять правовые знания в жизни и трудовой деятельности.

По окончании изучения предмета «Основы правоведения» учащиеся должны **знать, уметь/понимать**

- личные, политические и социально-экономические права и свободы граждан, обязанности граждан;

- правовые нормы в сфере регулирования трудовой деятельности граждан, права и обязанности работника и работодателя; правовые нормы в сфере регулирования семейных отношений;

**-** иметь представление об основах государственного, трудового, семейного, уголовного и административного права Российской Федерации;

- иметь представление о системе органов государственной власти в Российской Федерации, законодательных, исполнительных и судебных органов.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы предмета:**

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 22 часов;

**2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Темы | Количество  часов | В том числе практические работы |
| 1 | Конституция РФ- основной закон страны | 6 | 1 |
| 3 | Семейное право | 4 | 1 |
| 2 | Трудовое право | 5 | 2 |
| 4 | Уголовная и административная ответственность несовершеннолетних | 6 | 1 |
| 5 | Дифференцированный зачёт | 1 |  |
|  | Всего: | 22 | 5 |

Основы безопасности жизнедеятельности

Программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки рабочих по профессии «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Согласно «Рекомендациям по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 29.05.2007 № 03-1180) основы безопасности жизнедеятельности изучаются как базовый предмет в учреждениях. Начального профессионального образования (далее НПО) и среднего профессионального образования (далее – СПО) в объеме 39 часов независимо от профиля получаемого профессионального образования.

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

* **освоение знаний** о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства;
* **воспитание** ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества;
* **развитие** черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения здорового образа жизни;
* **овладение умениями** оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

* основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;
* потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
* основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
* основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
* порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;
* состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;
* основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;
* основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;
* требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;
* предназначение, структуру и задачи РСЧС;
* предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

* владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
* пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
* оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе.
* *использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:*
* для ведения здорового образа жизни;
* оказания первой медицинской помощи;
* развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы;
* вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Виды учебной деятельности | Объем часов |
|
| **Максимальная учебная нагрузка** | **39** |
| в том числе: |  |
| уроки теоретического обучения | **29** |
| практические занятия | **10** |

Физическая культура

Как показала практика, многие окончившие училище обучающиеся вступают в жизнь без необходимой трудовой и физической подготовки, ощущая трудности при переходе на работу в народное хозяйство.

Выпускники, имеющие слабую общую и специ­альную физическую подготовленность, медленно адаптируются к условиям производства, быстрее устают, чащесклонны к перемене профессии. Профессиональное училище является первым звеном, где проводят профориентационную работу, формируют умения и навыки и совершенствуют физические качества учащихся, необ­ходимые им в дальнейшей трудовой деятельности. Это становится возможным лишь в том случае, если вы­пускники училищ обладают определенным уровнем раз­вития профессионально важных физических качеств, способны управлять своими движениями и совершать их экономно, без затрат лишней энергии. На выпол­нение этой комплексной задачи направлены занятия физическими упражнениями с профессиональ­но-прикладной направленностью. Причем професси­онально-прикладная физическая подготовка не может быть изолированной, оторванной от общей физической подготовки. Наоборот, ее эффективность возможна только на базе ОФП - только их тесная взаимосвязь и позволит осуществлять подлинно разностороннее фи­зическое воспитание обучающихся.

**Требования к уровню подготовки выпускников**

В результате изучения физической культуры на профильном уровне обучающийся

**должен знать:**

* о здоровье, профилактике профессиональных заболеваний и увеличении про­должительности жизни;
* требования безопасности на занятиях физической культурой;
* способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовлен­ности.

**должен уметь:**

* преодолевать полосы препятствий с использова­нием различных способов передвижения;
* выполнять приемы самообороны, страховки и самостраховки;
* выполнять комплексы упражнений общей и специальной физической подготовки;
* выполнять соревновательные упражнения и технико-тактические действия в избранном виде спор­та;
* осуществлять судейство в избранном виде спорта;
* проводить физкультурно-оздоровительные мероприятия в режиме учебного дня, фрагменты уроков физической культуры.

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **134** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **134** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 100 |
| теоретические занятия | 34 |

**Экономика отрасли предприятия**1.1. **Область применения рабочей программы**

Программа предназначенадля подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар».

**Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:**

-формирование у учащихся представлений о современном производстве, структуре его организации, способах управления, возможностях реализации продукции, которые бы обеспечили им соответствующий уровень профессиональной компетентности, профессиональной мобильности и дохода.

**1.2.Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам.  
**1.3.Цели и задачи учебной дисциплины:**

* основные цели и задачи различных отраслей промышленного производства и предприятий;
* ряд базовых понятий по организации производства, его внутренней структуры;

В соответствии с профессиональной характеристикой в результате изучения предмета, обучающиеся **должны уметь**:

* различать отраслевую промышленность;
* суммировать затраты на производство работ и изделий;
* обосновывать актуальностьизучения экономики как составной части общественных наук;
* суммировать затраты на производство работ и изделий.

Должны **знать/понимать**

* цели создания государственного бюджета;

- новые современные разделы экономики, основные её функции;

-себестоимость икалькулирование - два основных подхода к определению затрат;

**1.4**. **Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.**максимальной учебной нагрузки обучающегося 22 часа;

**2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п /п | Темы | Количество часов | | |
| Всего | Теория | ЛПЗ |
| 1 | Предмет изучения экономики | 3 | 2 | 1 |
| 2 | Спрос, предложение и «равновесная цена» | 1 | 1 | - |
| 3 | Государственный бюджет | 3 | 2 | 1 |
| 5 | Семейный бюджет | 2 | 1 | 1 |
| 6 | Банковская система | 3 | 2 | 1 |
| 7 | Занятость и безработица | 2 | - | - |
| 8 | Ценообразование. | 4 | 2 | 2 |
| 9 | Мировая экономика | 2 | - | - |
|  | **Итого:** | **22** | **16** | **6** |

**Оборудование предприятий общественного питания**

Программа предназначенадля подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар».

Цель изучения курса - подготовка специалистов, обладающих знаниями современного оборудования общественного питания, основами современной технологии в объеме необходимом не только для глубокого овладения профессией, но и способного выдержать конкуренцию на рынке труда. На первом курсе изучается механическое оборудование. Учащиеся получают общие сведения о машинах, универсальных приводах, знакомятся с машинами для обработки овощей, мяса и рыбы, нарезки хлеба и гастрономических товаров.

**1.2. Цели и задачи предмета - требования к результатам освоения предмета:**

Формирование у обучающихся профессиональных умений в рамках изучения предмета по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучения трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими профессиональных компетенций по профессии.

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

- эффективно использовать изученное оборудование, устранять несложные неисправности.

- классифицировать механическое оборудование.

- собрать и подготовить к работе механическое оборудование любого вида, уметь работать и соблюдать технику безопасности.

- пользоваться холодильными шкафами, камерами и прилавками. Соблюдать технику безопасности.

- организовывать безопасный труд, оказать первую помощь при поражении электрическим током.

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

- общие принципы устройства и правила эксплуатации оборудования

 - классификацию оборудования по видам, назначению и автоматизации

- части машин, из какого материала изготовляются.

- в каком цехе устанавливается машина, как собрать и подготовить ее к работе, правила эксплуатации

- правила эксплуатации и правила безопасности работы овощерезки, машинами для работы в мясном цехе.

- виды поражения электрическим током, мероприятия по предупреждению электротравматизма, оказание первой помощи.

- правила поведения при пожаре, номера телефонов вызова пожарных, средства пожаротушения.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы предмета:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося      56 часа;

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование  темы | Количество часов | | |
| Всего | Теория | Практические  занятия |
| 1 | Технический прогресс в общественном питании | 1 | 1 |  |
| 2 | Общие сведения о машинах | 3 | 3 |  |
| 3 | Универсальные приводы | 4 | 4 |  |
| 4 | Машины для обработки овощей и картофеля | 12 | 10 | 2 |
| 5 | Машины для обработки мяса и рыбы | 16 | 10 | 6 |
| 6 | Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров | 5 | 3 | 2 |
| **7** | Торговое холодильное оборудование | 5 | 4 | 1 |
| 8 | Охрана труда и техника безопасности | 5 | 5 |  |
| **9** | Оказание первой доврачебной помощи | 5 | 2 | 3 |
|  | ИТОГО: | 56 | 42 | 14 |

**Основы физиологии, санитарии и гигиены**

Программа по предмету «Основы физиологии, санитарии и гигиены» предназначена для подготовки квалифицированных рабочих общественного питания. Главная цель программы - дать учащимся основы знаний физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены, необходимые при приготовлении пищи. При изучении тем, обращается внимание учащихся на то, что знание основ микробиологии, норм санитарии и гигиены, необходимо работникам общественного питания для правильного понимания роли микробов в развитии пищевых инфекций, отравлений, а также осуществления мер по их предупреждению. Учащиеся получают знания о научно-обоснованных нормах питания, способах кулинарной обработки, хранении, перевозке и реализации продукции. На изучение курса отводится 17 часов. При проверке знаний учащихся вводится зачетная система.

**1.2. Цели и задачи предмета– требования к результатам освоения:**

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать**

* понятия о пищевых веществах;
* понятия о процессах пищеварения и усвояемости пищи, об ее энергетической ценности;
* режим питания, нормы;
* понятия о микроорганизмах, влияние условий внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов; общие понятия о пищевых инфекционных заболеваниях, меры предупреждения;
* общие понятия о пищевых отравлениях, меры предупреждения; понятие о глистных заболеваниях, меры предупреждения;
* понятие о гигиене труда, о производственном травматизме; требования к личной гигиене сотрудников предприятий общественного питания;
* санитарные требования к организации рабочих мест, санитарные требования к хранению сырья и полуфабрикатов;
* санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов;

- санитарные требования к отпуску готовой пищи; санитарно-пищевое законодательство

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь**

* рассчитать энергетическую ценность пищевых рационов;
* не допускать на предприятиях питания пищевых отравлений;
* оказывать доврачебную помощь пострадавшим;
* соблюдать личную гигиену;
* выполнять санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре;
* соблюдать санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
* соблюдать санитарные требования к отпуску готовой продукции;

соблюдать санитарно-пищевое законодательство.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы предмета :**

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 17 часа;

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | | Содержание разделов, тем | | Кол-во часов | | В т. ч. ЛПР | | | |  | | |
| **Раздел I. Основы физиологии** | | | | | | | | | | |  | |
|  | | Пищевые вещества и их назначение | | 1 | | - | | | |  | | |
|  | | Пищеварение и усвояемость пищи | | 1 | | - | | | |  | | |
|  | | Обмен веществ и энергии | | 1 | | - | | | |  | | |
|  | | Питание различных групп населения | | 1 | | - | | | |  | | |
| **Раздел II. Основы микробиологии** | | | | | | | | |  | | | |
|  | | Понятия о микроорганизмах | | 1 | | - | | | |  | | |
|  | | Влияние условий внешней среды на микроорганизмы | | 1 | | - | |  | | | | |
| **Раздел III. Пищевые заболевания** | | | | | | | | |  | | | |
|  | | Пищевые инфекционные заболева­ния | | 1 | | - | |  | | | | |
|  | | Пищевые отравления | | 1 | | - | |  | | | | |
|  | | Глистные заболевания | | 1 | | - | |  | | | | |
| **Раздел IV. Основы гигиены и санитарии** | | | | | | | | |  | | | |
|  | | Основные сведения о гигиене и санитарии | | 1 | | - | |  | | | | |
|  | | Личная гигиена работников предприятий общественного питания | | 1 | | - | |  | | | | |
|  | | Санитарные требования к организации рабочего места | | 1 | | - | |  | | | | |
|  | | Санитарные требования к оборудованию, таре, посуде, инвентарю | | 1 | | - | |  | | | | |
|  | | Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых про­дуктов | | 1 | |  | |  | | | | |
|  | | Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд | | 2 | |  | |  | | | | |
|  | | Санитарно - пищевое законодательство и организация санитарно - пищевого надзора | | 1 | |  | |  | | | | |
| **ИТОГО:** | | | | **17ч.** | |  | |  | | | | |

**Кулинария**

**1.1. Область применения программы**

Программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар».

**1.2. Цели и задачи программы**

Цель изучения курса - подготовить специалистов, обладающих основами знаний специального предмета: кулинария, для овладения первой ступени данной профессии.

При изучении этого предмета основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку овощей, плодов, рыбы, птицы, мяса, субпродуктов. Учащиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, приготовлению полуфабрикатов разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки.

Очень важно, чтобы учащиеся не только усвоили теоретические и практические знания, но и вышли на II уровень подготовки, уровень самостоятельного выполнения практических работ:

**знать:**

- роль повара при выполнении вспомогательных работ, их последовательность, нормативно-техническую документацию применяемую при работе;

- основные виды травматизма на предприятиях общественного питания. Основные требования безопасности труда. Причины, пожаров на предприятия;

-понятие о механической кулинарной обработке продуктов, характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: механические (сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, дозирование, формование;

-технологический процесс обработки рыбы и некоторых продуктов моря, приготовление полуфабрикатов;

-технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы ;

**уметь:**

- организовать свою работу в соответствии с полученными заданиями;

- оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях. Пользоваться аптечкой для оказания первой медицинской помощи. Обеспечивать пожарную безопасность при выполнении работ по профессии;

-определять качество поступивших овощей и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки. Приготавливать полуфабрикаты из овощей, оценивать их качество. Определять количество отходов при механической обработке овощей;

- определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов, обрабатывать рыбу и некоторые продукты моря;

- определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов. Обрабатывать мясо, субпродукты, обрабатывать сельскохозяйственную птицу.

**1.3. Количество часов на освоение программы предмета Кулинария**

всего - 146часов, в том числе:

теория – 115часов,

лабораторно-практические занятия – 31час.

**Экология**

**1.1. Область применения программы**

Программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине «Экология».

**1.2. Цели и задачи программы**

Цель данного курса является углубление и расширение знаний об окружающем мире, в частности знаний полученных на уроках экологии.

**знать:**

**-** основные экологические требованияк компонентам окружающей среды;

- знать экологические требования к уровню шума, вибрации, организации строительства жилых и не жилых помещений, автомобмльных дорог в условиях города.

- историю охраны природы в России и и основныетипы организаций, способствующих охране природы.

**уметь:**

- выявлять общие закономерности действия факторов среды на организм;

- выделять основные черты среды, окружающей человека;

- выявлять региональные экологические проблемы и указывать причины их возникновения, атакже возможные пути снижения последствий на окружающую среду;

- определять экологические параметры современного человеческого жилища;

- определять состояние экологической ситуации своей местности и предлагать возможные пути снижения антропогенного воздействия на природу;

- пользоваться основными методами научного познания: описанием, измерением, наблюдением для оценки состояния окружающей среды и потребности в ее охране.

**1.3. Количество часов на освоение программы предмета Экология**

всего – 56 часов, в том числе:

теория – 44 часа,

лабораторно-практические занятия – 12 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Темы | Количество часов | | |
| всего | теория | ЛПЗ |
| 1 | Введение | 2 | 2 |  |
| 2 | Экология как научная дисциплина. Общая экология. | 11 | 9 | 2 |
| 3 | Среда обитания человека и экологическая безопасность. | 21 | 17 | 4 |
| 4 | Концепция устойчивого развития. Возникновение концепции устойчивого развития. | 9 | 7 | 2 |
| 5 | Охрана природы. | 13 | 9 | 4 |
| 6 | **Итого:** | **56** | **44** | **12** |

**ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ**

**1**.**1Область применения программы**

Программа производственного обучения предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар».

**1.2 Цели и задачи программы**

Цель изучения курса - подготовить специалистов имеющих практический опыт по выполнению вспомогательных работ по приготовлению блюд и кулинарных изделий. На производственном обучении основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку овощей, плодов, рыбы, птицы, мяса, субпродуктов. Обучающиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки. Очень важно, чтобы учащиеся не только усвоили практические умения и навыки, но и вышли на II уровень подготовки, уровень самостоятельного выполнения практических работ.

В соответствии с профессиональной характеристикой в результате освоения программы производственного обучения 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.

должен уметь:

* Выполнять вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий.
* Оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях, пользоваться медицинской аптечкой. Обеспечивать пожарную безопасность при выполнении
* 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 и сроки 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.
* Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.
* 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.

**1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственного обучения:**

всего- 1668часов,

в том числе:

Производственное обучение -1368часов

Производственная практика- 300 часов.