

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 «Повар»

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 «Повар» разработана в отношении учебной группы лиц с ограниченными возможностями здоровья (различными формами умственной отсталости) - выпускников специальных (коррекционных) школ, с целью обеспечения их прав на доступное, качественное образование, создания условий для их успешной социализации, профессиональной адаптации и конкурентоспособности на рынке труда, формирования общей культуры в соответствии с принятыми в обществе нравственными и социокультурными ценностями, содействия трудоустройству выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с профилем профессиональной подготовки.

Повар – это специалист, который занимается приготовлением пищи, в настоящее время, как правило, на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, столовые и т.д.). Знает, как правильно хранить продукты, готовит разные блюда по рецептам и умеет оформлять приготовленное. Организует хранение продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами. Несмотря на то, что повар на предприятиях общественного питания пользуется установленными рецептами блюд, он может вносить в них изменения в зависимости от качества сырья и контингента потребителей. Работает в помещении, в условиях повышенной температуры.

- ✓ **квалификация:** повар 3 разряда
- ✓ **форма обучения:** очная
- ✓ **нормативный срок освоения:** 1 г. 10 мес.

Область профессиональной деятельности выпускников:

приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- ✓ основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- ✓ технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства; посуда и инвентарь;
- ✓ процессы и операции приготовления продукции питания.

Выпускник готовится к следующим видам деятельности:

- ✓ выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места;
- ✓ выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Профессиональное обучение завершается **итоговой аттестацией** в форме письменной экзаменационной работы и практической работы. Лицам, успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство об уровне квалификации по профессии рабочего.

Возможности трудоустройства:

- ✓ на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, столовые, буфеты, чайные, закусочные);
- ✓ в образовательных учреждениях (школы, детские сады, университеты, колледжи, техникумы, училища);
- ✓ на заготовочных фабриках, фабриках-кухнях, комбинатах полуфабрикатов, кулинариях, пекарнях, хлебозаводах, предприятиях хлебобулочной

промышленности.

Примерный перечень медицинских противопоказаний:

- ✓ хронические заболевания органов пищеварения;
- ✓ хронические заболевания органов дыхания;
- ✓ заболевания органов опорно-двигательного аппарата;
- ✓ инфекционные и аллергические заболевания;
- ✓ кожно-венерические и нервные болезни.