

Аннотация
к рабочей программе учебного предмета
«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»
в 10 проф. классе
2023-2024 уч. год

Рабочая программа предмета разработана на основе:

- ФЗ № 273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г;
 - Профессионального стандарта по профессии 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610 н;;
 - Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322);
 - Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 (ред. от 27.10.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
 - Приказа Минтруда России от 04.08.2014 N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
 - Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"";
 - ОАП ПО ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» ;
 - Положения о рабочих программах профессионального обучения - программах профессиональной подготовки;
 - Учебного плана ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» на 2023-2024 учебный год.
- Программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.
- Организация- разработчик- Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья».
- Разработчик: Горбунова Оксана Викторовна, учитель ОКОУ « Тёткинская школа-интернат».

Область применения программы

Рабочая программа предмета является частью основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар».

Место предмета в структуре программы профессионального обучения: Предмет входит в специальный цикл теоретического обучения.

Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

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

- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;
- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

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

- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 34 часов.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

Пищевые вещества и их назначение. Жиры, белки, углеводы. Пищевые вещества и их назначение. Витамины, минеральные вещества и вода. Суточный расход энергии. Ассортимент и характеристика основных видов овощей, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Ассортимент и характеристика основных видов фруктов, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Ассортимент и характеристика основных видов круп, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Ассортимент и характеристика основных видов макаронных изделий, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.

Разработчик:

1. Горбунова О.В. – учитель I категории.