

Аннотация  
на основную образовательную программу  
повышения квалификации рабочих, служащих  
по профессии **16675 Повар 4 разряда**

<p><i>Цель и задачи образовательной программы:</i></p>	<p>Основная программа профессионального обучения повышения квалификации рабочих, служащих направлена на последовательное совершенствование профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся трудовой функции, квалификации без повышения образовательного уровня по профессии <b>16675 Повар</b>  <b>Целью программы является</b> обучение лиц при наличии 3 разряда Повара  <b>Задачи</b> - получение компетенции, необходимой для совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся трудовой функции, квалификации без повышения образовательного уровня</p>
<p><i>Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации:</i></p>	<p><b>Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации:</b>          -приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара  <b>Требования к результатам освоения программы</b> – Повар 4-го разряда          С целью формирования перечисленных результатов обучающийся в ходе освоения программы профессионального обучения должен:  <u><b>иметь практический опыт:</b></u>          -подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;          -уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;          -проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;          -упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;          -подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;          -обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;          -подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;</p>

-приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;  
-приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;  
-приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара.  
-приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;  
-приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;  
-приготовление блюд из яиц по заданию повара;  
-приготовление блюд из творога по заданию повара;  
-приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;  
-приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;  
-приготовление горячих напитков по заданию повара;  
-приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;  
-приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;  
-приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;  
-приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;  
-процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;  
-порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;  
-помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий, и их презентации;  
-прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;  
-упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара;

**знать:**

-нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;  
-рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;  
-требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;  
-назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;  
-требования охраны труда, производственной санитарии и

	<p>пожарной безопасности в организациях питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>-методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</li> <li>-пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>-принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</li> <li>-правила и технологии расчетов с потребителями</li> </ul> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.</li> <li>-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>-готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара.</li> <li>-соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>-отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>-соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.</li> <li>-аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.</li> <li>-производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.</li> <li>-эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.</li> </ul>
<b>Категория слушателей:</b>	Лица, осваивающие основные программы профессионального обучения (программы повышения квалификации)
<b>Трудоемкость обучения:</b>	120 академических часов
<b>Форма обучения:</b>	Очная, с использованием дистанционных образовательных

	технологий и электронного обучения
<b>Наименование дисциплин, модулей:</b>	<p>ПМ 01 Охрана труда;</p> <p>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>Производственная практика;</p> <p>Квалификационный экзамен</p>
<b>Производственное обучение (кол-во часов:)</b>	80 часов
<b>Виды занятий:</b>	Лекции с применением ДОТ и ЭО, учебная практика
<b>Материально-техническое обеспечение:</b>	<p>-Аудитория «Технология кулинарного и кондитерского производства»;</p> <p>-Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)»;</p> <p>-Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)»;</p> <p>-Лаборатория «Учебный ресторан»</p>
<b>Промежуточная аттестация:</b>	<p>ПМ 01 Охрана труда - зачет;</p> <p>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - зачет;</p> <p>ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - зачет;</p> <p>ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - зачет</p>
<b>Квалификационный экзамен:</b>	<p><b>Квалификационный экзамен</b> проводится ГАПОУ МО «Мурманский индустриальный колледж» для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.</p> <p>Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте <b>16675 Повар</b></p>
<b>Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается 4 разряд по результатам повышения квалификации и выдается свидетельство о профессии рабочего.</b>	