

Аннотация
на основную образовательную программу профессиональной
подготовки рабочих, служащих
по профессии **16675 Повар**

3 разряд

<p>Цель и задачи образовательной программы:</p>	<p>Основная программа профессионального обучения профессиональной подготовки рабочих, служащих направлена на получение трудовой функции, квалификации по профессии 16675 Повар впервые. Цель программы: обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего. Задачи - освоение новых трудовых функций, основные профессиональные компетенции в соответствии с видами профессиональной деятельности</p>
<p>Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации:</p>	<p>Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации: -приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара. С целью формирования перечисленных результатов обучающийся в ходе освоения программы профессионального обучения должен: иметь практический опыт: -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; -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;</p>

-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 пожарной безопасности в организациях питания;
-правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
-методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении

	<p>блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</p> <ul style="list-style-type: none"> -пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; -принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; -правила и технологии расчетов с потребителями; -требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; -готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; -соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; -отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; -соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; -аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; -производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; -эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
Категория слушателей:	Лица, получающие профессиональное обучение (программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих) впервые
Трудоемкость обучения:	280 академических часов
Форма обучения:	Очная, с использованием дистанционных образовательных технологий и электронного обучения
Наименование дисциплин, модулей:	<p>ОП 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена;</p> <p>ОП 02 Техническое оснащение и организация рабочего места;</p> <p>ОП 03 Охрана труда;</p>

	<p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</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>Учебная практика;</p> <p>Производственная практика;</p> <p>Квалификационный экзамен</p>
Производственное обучение (кол-во часов:)	158 часов
Виды занятий:	Лекции с применением ДОТ и ЭО, практические занятия, учебная практика
Материально-техническое обеспечение:	<ul style="list-style-type: none"> - Аудитория «Технология кулинарного и кондитерского производства»; - Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков); - Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)»; - Лаборатория «Учебный ресторан».
Промежуточная аттестация:	<p>ОП 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена- зачет;</p> <p>ОП 02 Техническое оснащение и организация рабочего места - зачет;</p> <p>ОП 03 Охрана труда - зачет;</p> <p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - 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>Учебная практика - зачет;</p> <p>Производственная практика - зачет</p>
Квалификационный экзамен:	<p>Квалификационный экзамен проводится ГАПОУ МО «Мурманский индустриальный колледж» для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков по программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.</p> <p>Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических</p>

	знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте 16675 Повар
--	--

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается 3 разряд по результатам профессиональной переподготовки и выдается свидетельство о профессии рабочего.
--