Аннотация

на основную образовательную программу профессиональной
переподготовки рабочих, служащих

по профессии 16675 Повар

( для лиц с ограниченными возможностями здоровья)

2 разряд

|  |  |
| --- | --- |
| Цель и задачи образовательной программы: | Основная программа профессионального обучения профессиональной переподготовки рабочих, служащих направлена на получение трудовой функции, квалификации по профессии 16675 Повар ( для лиц с ограниченными возможностями здоровья)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. |
| Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации: | 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 программыпрофессионального 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.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, протирание, 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 технологическогооборудования, 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 рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству.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.**Уметь:**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 нормативно­техническую 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.* 1.
 |
| Наименование дисциплин, модулей: | ОП 01 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены;ОП 02 Товароведение продовольственных товаров;ОП 03Оборудование предприятий общественного питания;ОП 04 Охрана труда;ОП 05 Специальная физическая культура;ПЦ.01 Технология обработки сырья и приготовления простых блюд из различных продуктов ;Учебная практика;Производственная практика;Квалификационный экзамен. |
| Материально-техническоеобеспечение: | * Аудитория «Технология кулинарного и кондитерского производства»;
* Лаборатория «Учебная кухня (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
 |