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 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.  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 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 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. |
| 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-техническое  обеспечение: | * Аудитория «Технология кулинарного и кондитерского производства»; * Лаборатория «Учебная кухня (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков); |