

Аннотация программы профессионального обучения по профессии «Повар»

1.1 Общие положения

Нормативную правовую основу разработки профессиональной образовательной программы составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (ред. от 03.02.2017);

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 года N 610 н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».

1.2 Требования к лицам, поступающим на обучение

Профессиональная подготовка не сопровождается повышением образовательного уровня обучающегося, проводится на базе ГБПОУ Республики Марий Эл «Строительно-технологический техникум»

Опыта практической работы не требуется.

1.3 Срок освоения программы

Срок освоения программы и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 1.1	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
ПК 1.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

В результате освоения программы профессионального обучения студент должен:

иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none">- 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
-------------------------	--

	<p>кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы - Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара - Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря - Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи - 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 - 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 - Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря,

	<p>инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования к качеству, <u>безопасности</u> пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; - правила пользования сборниками рецептов 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.

2. Структура рабочей программы

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение программы				Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
	ОП. 01 Микробиология, физиологии питания, санитария и гигиена	18	18					
ПК 1.1	ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	18	18	4	-			
ПК 1.1	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	32	32	12				
ПК1.1-1.2	ОП.04 Организация обслуживания	28	28	10				
	ОП.05 Охрана труда	12	12					
ПК1.1-1.2	МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовление основных простых блюд	172	172	84				
	Учебная практика	72					72	
	Производственная практика	72						72
	Квалификационный экзамен с присвоением 3 разряда	6						
	Итого:	430		110			72	72

