

Аннотация программы повышения квалификации по профессии 16675 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 Министерства Просвещения РФ от 26 августа 2020 года № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

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

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н «Об утверждении профессионального стандарта "Повар", регистрационный номер 557.

1.2 Срок освоения программы

Срок освоения программы составляет 72 часа при очно-заочной форме обучения.

1.3 Квалификационная характеристика выпускника

В рамках программы повышения квалификации по профессии повар обучающийся должен освоить обобщенные трудовые функции и быть готов к профессиональной деятельности по выполнению работ 4 разряда.

2. Требования к результатам освоения программы

Повар 4 – го разряда должен знать:

1. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

2. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

3. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

4. Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

5. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке

6. Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий

7. Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий

8. Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
9. Способы организации питания, в том числе диетического
10. Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
11. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов
12. Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации
13. Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям
14. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Повар 4 – го разряда должен уметь:

1. Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса
2. Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале
3. Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения
4. Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
5. Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента
6. Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь
7. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий
8. Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
9. Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу
10. Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления
11. Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
12. Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия
13. Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий
14. Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия.

Повар 4 – го разряда должен иметь практический опыт:

1. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
2. Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
3. Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
4. Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий
5. Контроль выполнения помощником повара заданий
6. Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
7. Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий
8. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
9. Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
10. Нарезка и формовка овощей и фруктов
11. Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента
12. Приготовление и оформление холодных и горячих закусок
13. Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд
14. Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов
15. Приготовление и оформление горячих и холодных соусов
16. Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов
17. Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных
18. Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи
19. Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий
20. Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента
21. Приготовление и оформление холодных и горячих десертов
22. Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд
23. Контроль хранения и расхода продуктов на производстве
24. Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
25. Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
26. Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

3. Контроль и оценка результатов освоения программы.

3.1. Оценка качества освоения программы.

Оценка качества освоения программы профессионального обучения по профессии рабочего «повар» включает текущий контроль успеваемости и итоговую аттестацию обучающегося в виде квалификационного экзамена.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка сформированности компетенций обучающихся.

3.2. Итоговая аттестация.

Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) включает практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте по соответствующей профессии рабочих. Возможна оценка уровня освоения дисциплин в форме тестов. Содержание тестов рассматривается на методической комиссии и утверждается директором техникума.

Выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже уровня квалификации (разряда) по профессии рабочего, предусмотренного программой. Перечень работ рассматривается на методической комиссии и утверждается директором техникума и согласовывается с работодателем. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программа повышения квалификации рабочих по профессии
16675 «Повар»

Квалификация: повар 4 разряда

Форма обучения — очно-заочная

Срок обучения — 1 месяц

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающегося, час.			
			Кол-во часов всего	в том числе		практика
				теоретических	лабораторных практических	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		12	10	2	
ОП.01	Охрана труда	З	2	2		
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	З	2	2		
ОП.03	Организация производства предприятий общественного питания	З	4	2	2	
ОП.04	Основы физиологии, санитарии и гигиены.	З	4	4		
ПМ.00	Приготовления сложной кулинарной продукции		54	10	14	36
ПМ.01	Приготовления сложной кулинарной продукции	КЭ	54	10	14	36
МДК 01.01	Приготовление сложной кулинарной продукции	ДЗ	24	10	14	
ПП 01	Производственная практика	ДЗ	30			30
ИА	Квалификационный экзамен		6			
	Всего:		72	22	14	30

