

АННОТАЦИЯ

к программе профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего

Название образовательной организации, реализующей ПО	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Марий Эл «Торгово-технологический колледж»
Наименование программы	16675 Повар
Цель и задачи реализации программы	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.
Категория слушателей	Профессиональная подготовка не сопровождается повышением образовательного уровня обучающегося, проводится на базе основного общего образования
Общая трудоемкость программы (час)	Срок освоения программы составляет 144 часа (1 месяц)
Форма обучения	Очная
Режим занятий	Обучение по программе осуществляется в составе учебной группы. Реализация программы предполагает теоретическую и практическую подготовку. Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – 1 академический час (45 минут). В день не более 8 академических часов.
Структура и содержание программы	ПМ 1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Раздел 1 Организация рабочего места МДК 1. Подготовка рабочего места повара Учебная практика по разделу 1 Промежуточная аттестация по разделу 1 Раздел 2 Изготовление, приготовление, презентация и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий МДК 2. Приготовление, презентация и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий Учебная практика по разделу 2 Промежуточная аттестация по разделу 2 Итоговая аттестация Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа
Основные методы обучения	Программа предусматривает сочетание лекционных и практических занятий

<p>Планируемые результаты освоения программы</p>	<p>Должен овладеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> -подготовить кухню организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; -обеспечить чистоту и порядок на рабочих местах сотрудников кухни организации питания; -подготовить сырье и продукты для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -подготовить полуфабрикаты для приготовления блюд и кулинарных изделий; -приготовить блюда, напитки и кулинарные изделия; -выполнить вспомогательные операции при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; -упаковать блюда и кулинарные изделия для доставки и на вынос; -отпустить готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка.
<p>Требования к результатам обучения</p>	<p>В результате освоения программы слушатели должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними; -требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; -принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания; -требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; -технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; -технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; -правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов; -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, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; -принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.

Форма итоговой аттестации	Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа
Документ, выдаваемый в результате освоения программы	Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца