

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 |