

АННОТАЦИЯ

к программе профессионального обучения повышение квалификации 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	Среднее профессиональное образование по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих, профессиональное обучение по программам подготовки или переподготовки по профессиям рабочих и служащих, опыт практической работы - не менее одного года на третьем квалифицированном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (подготовка, переподготовка), не менее шести месяцев на третьем квалифицированном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование.
Общая трудоемкость программы (час)	Срок освоения программы составляет 152 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	<p>Общепрофессиональный учебный цикл Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Экономические и правовые основы производственной деятельности Основы калькуляции и учета Охрана труда</p> <p>Профессиональный учебный цикл Приготовление, презентация и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>

	<p>разнообразного ассортимента Производственная практика Квалификационный экзамен</p>
Основные методы обучения	Программа предусматривает сочетание лекционных и практических занятий
Планируемые результаты освоения программы	<p>Должен овладеть навыками: Разработки рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий. Подготовки сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Подготовки оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>
Требования к результатам обучения	<p>В результате освоения программы слушатели должны знать: Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Технологии в молекулярной кухне. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов. Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации Правила эксплуатации кухонных роботов. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям. Принципы ХАССП в организациях общественного питания. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.</p>
Форма итоговой аттестации	<p>Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа</p>
Документ, выдаваемый в результате освоения программы	Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца