

## АННОТАЦИЯ

к программе профессионального обучения повышение квалификации по  
профессии рабочего, должности служащего

<b>Название образовательной организации, реализующей ПО</b>	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Марий Эл «Торгово-технологический колледж»
<b>Наименование программы</b>	16675 Повар
<b>Цель и задачи реализации программы</b>	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.
<b>Категория слушателей</b>	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.
<b>Общая трудоемкость программы (час)</b>	Срок освоения программы составляет 152 часа (1 месяц)
<b>Форма обучения</b>	Очная
<b>Режим занятий</b>	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.
<b>Структура и содержание программы</b>	<p><b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>                      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><b>Профессиональный учебный цикл</b>                      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>
<b>Основные методы обучения</b>	Программа предусматривает сочетание лекционных и практических занятий
<b>Планируемые результаты освоения программы</b>	<p><b>Должен овладеть навыками:</b>          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>
<b>Требования к результатам обучения</b>	<p>В результате освоения программы слушатели должны <b>знать:</b>          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>
<b>Форма итоговой аттестации</b>	<p>Квалификационный экзамен:          - проверка теоретических знаний;          - практическая квалификационная работа</p>
<b>Документ, выдаваемый в результате освоения программы</b>	Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца