

## АННОТАЦИЯ

к программе профессионального обучения переподготовки 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>	Лица, имеющие профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, должности служащих.
<b>Общая трудоемкость программы (час)</b>	Срок освоения программы составляет 400 часов (2,5 месяца)
<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>	<b>Учебный цикл гуманитарных, социально-экономических дисциплин</b> Основы предпринимательской деятельности Технология поиска работы <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 <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 разнообразного ассортимента

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

	используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; -принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.
<b>Форма итоговой аттестации</b>	Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа
<b>Документ, выдаваемый в результате освоения программы</b>	Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца