

Аннотация  
на основную образовательную программу профессиональной  
переподготовки рабочих, служащих  
по профессии **16675 Повар**

**3 разряд**

<p><b>Цель и задачи образовательной программы:</b></p>	<p>Основная программа профессионального обучения профессиональной переподготовки рабочих, служащих направлена на получение трудовой функции, квалификации по профессии <b>16675 Повар</b> впервые.</p> <p><b>Цель программы:</b> обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.</p> <p><b>Задачи</b> - освоение новых трудовых функций, основные профессиональные компетенции в соответствии с видами профессиональной деятельности.</p>
<p><b>Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.</b> <b>Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации:</b></p>	<p><b>Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации:</b></p> <p>- Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.</p> <p><i>С целью формирования перечисленных результатов обучающийся в ходе освоения программы профессионального обучения должен:</i></p> <p><b><u>иметь практический опыт:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.</li> <li>• Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.</li> <li>• Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.</li> <li>• Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.</li> <li>• Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>• Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара.</li> <li>• Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара.</li> <li>• Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара.</li> </ul>

- Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара.
- Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара.
- Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара.
- Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.
- Приготовление блюд из яиц по заданию повара.
- Приготовление блюд из творога по заданию повара.
- Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара.
- Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара.
- Приготовление горячих напитков по заданию повара.
- Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара.
- Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара.
- Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара.
- Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара.
- Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара.
- Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
- Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий, и их презентации.
- Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара.
- Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

**Знать:**

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.
- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.

- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
- Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.
- 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, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.
- Правила и технологии расчетов с потребителями.
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

**Уметь:**

- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара.
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.
- Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.
- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.
- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

<b>Категория слушателей:</b>	Лица, получающие профессиональное обучение (программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих) впервые.
<b>Трудоемкость обучения:</b>	280 академических часов
<b>Форма обучения:</b>	Очная, с использованием дистанционных образовательных технологий и электронного обучения
<b>Наименование дисциплин, модулей:</b>	ОП 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена; ОП 02 Техническое оснащение и организация рабочего места; ОП 03 Охрана труда; ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; Учебная практика; Производственная практика; Квалификационный экзамен.
<b>Производственное обучение (кол-во часов:)</b>	158 часов
<b>Виды занятий:</b>	Лекции с применением ДОТ и ЭО, практические занятия, учебная практика
<b>Материально-техническое обеспечение:</b>	- Аудитория «Технология кулинарного и кондитерского производства»; - Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков); - Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)»; - Лаборатория «Учебный ресторан».
<b>Промежуточная аттестация:</b>	ОП 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена- зачет; ОП 02 Техническое оснащение и организация рабочего места - зачет; ОП 03 Охрана труда - зачет; ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - зачет; ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - зачет; ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

	<p>разнообразного ассортимента - зачет;  Учебная практика - зачет;  Производственная практика - зачет;</p>
<b><i>Квалификационный экзамен:</i></b>	<p><b>Квалификационный экзамен</b> проводится ГАПОУ МО «Мурманский индустриальный колледж» для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков по программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.</p> <p>Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте <b>16675 Повар</b>.</p>
<p><b>Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается 3 разряд по результатам профессиональной переподготовки и выдается свидетельство о профессии рабочего.</b></p>	