### Аннотация

# на основную образовательную программу повышения квалификации рабочих, служащих

# по профессии 16675 Повар 5 разряда

Цель и задачи
образовательной
программы:

Основная программа повышения квалификации рабочих, служащих направлена на последовательное совершенствование профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся трудовой функции, квалификации без повышения образовательного уровня по профессии 16675 Повар

**Целью программы является** обучение лиц при наличии опыта не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование:

- не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих)

Задачи - получение компетенции, необходимой для совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся трудовой функции квалификации без повышения образовательного уровня

Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.

Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации:

# Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации:

- Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента.

**Требования к результатам освоения программы** – Повар 5-го разряда

С целью формирования перечисленных результатов обучающийся в ходе освоения программы профессионального обучения должен:

### иметь практический опыт:

- -оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
- -оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
- **-с**оставление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- -подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий.
- -контроль выполнения помощником повара заданий.
- -контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.

- -разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий
- -подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
- -подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
- -нарезка и формовка овощей и фруктов.
- -приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента.
- -приготовление и оформление холодных и горячих закусок.
- -приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюда.
- приготовление и оформление супов, отваров и бульонов.
- -приготовление и оформление горячих и холодных соусов.
- -приготовление и оформление блюд из овощей и грибов.
- -приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных.
- -приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи.
- -приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий.
- -приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента.
- -приготовление и оформление холодных и горячих десертов.
- -приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд.
- -контроль хранения и расхода продуктов на производстве.
- -контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
- -контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.
- -презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.

## уметь:

- -изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса.
- -производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале.
- -оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения.
- -организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
- -осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента.
- -изготовлять блюда, напитки и кулинарные изделия по

технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь.

- -комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий.
- -творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения.
- -готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу
- -соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления.
- -оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия.
- Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия.

#### знать:

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.
- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
- Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке.
- Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Технологии наставничества и обучения на рабочих местах.
- Способы организации питания, в том числе диетического.
- Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

	• Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых
	при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов.
	<ul> <li>Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации.</li> <li>Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям.</li> <li>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</li> </ul>
Категория слушателей:	Лица, осваивающие основные программы профессионального обучения (программы повышения квалификации)
Трудоемкость обучения:	120 академических часов
Форма обучения:	Очная, с использованием дистанционных образовательных
<b>11</b>	технологий и электронного обучения
Наименование дисциплин, модулей:	ПМ 01 Охрана труда; 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; ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; Производственная практика; Квалификационный экзамен
Производственное	80 часов
обучение (кол-во часов:)	
Виды занятий:	Лекции с применением ДОТ и ЭО, практические занятия
Материально- техническое обеспечение:	<ul> <li>Аудитория «Технология кулинарного и кондитерского производства»;</li> <li>Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);</li> <li>Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)»;</li> <li>Лаборатория «Учебный ресторан»</li> </ul>
Промежуточная аттестация:	ПМ 01 Охрана труда - 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 разнообразного ассортимента - зачет; ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - зачет;

Квалификационный	Квалификационный экзамен проводится ГАПОУ МО
экзамен:	«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.
	Квалификационный экзамен включает в себя практическую
	квалификационную работу и проверку теоретических
	знаний в пределах квалификационных требований,
	указанных в в профессиональном стандарте 16675 Повар

указанных в в профессиональном стандарте 16675 Повар Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается 5 разряд по результатам повышения квалификации и выдается свидетельство о профессии рабочего.