

Аннотация
на основную образовательную программу
повышения квалификации рабочих, служащих
по профессии **16675 Повар 4 разряда**

<p>Цель и задачи образовательной программы:</p>	<p>Основная программа профессионального обучения 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</p> <p>Целью программы является обучение лиц при наличии 3 разряда Повара</p> <p>Задачи - получение компетенции, необходимой для совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся трудовой функции, квалификации без повышения образовательного уровня.</p>
<p>Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации:</p>	<p>Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации:</p> <p>- Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара</p> <p>Требования к результатам освоения программы – Повар 4-го разряда</p> <p><i>С целью формирования перечисленных результатов обучающийся в ходе освоения программы профессионального обучения должен:</i></p> <p><u>иметь практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. • Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара. • Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара. • 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. • 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. • Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара.

- Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара.
- Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара.
- 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, протирание, 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,

весомизмерительных 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 рецептов 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, весомизмерительных 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.
Категория слушателей:	Лица, осваивающие основные программы профессионального обучения (программы повышения квалификации).
Трудоемкость обучения:	120 академических часов
Форма обучения:	Очная, с использованием дистанционных образовательных технологий и электронного обучения
Наименование дисциплин, модулей:	<p>ПМ 01 Охрана труда;</p> <p>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>Производственная практика;</p> <p>Квалификационный экзамен.</p>
Производственное обучение (кол-во часов:)	80 часов
Виды занятий:	Лекции с применением ДОТ и ЭО, учебная практика
Материально-техническое обеспечение:	<ul style="list-style-type: none"> – 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»
Промежуточная аттестация:	<p>ПМ 01 Охрана труда - зачет;</p> <p>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - зачет;</p> <p>ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - зачет;</p> <p>ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - зачет</p>
Квалификационный экзамен:	<p>Квалификационный экзамен проводится ГАПОУ МО «Мурманский индустриальный колледж» для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.</p> <p>Квалификационный экзамен включает в себя практическую</p>

	квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте 16675 Повар
Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается 4 разряд по результатам повышения квалификации и выдается свидетельство о профессии рабочего.	