

Аннотация  
на основную образовательную программу  
повышения квалификации рабочих, служащих  
по профессии **16675 Повар 5 разряда**

<p><b>Цель и задачи образовательной программы:</b></p>	<p>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 <b>16675 Повар</b>.</p> <p><b>Целью программы</b> 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:</p> <p>- не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное образование (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих)</p> <p><b>Задачи</b> - получение компетенции, необходимой для совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся трудовой функции квалификации без повышения образовательного уровня.</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 разнообразного ассортимента.</p> <p><b>Требования к результатам освоения программы – Повар 5-го разряда</b></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>• Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>• Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>• Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>• Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>• Контроль выполнения помощником повара заданий.</li> </ul>

- 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 блюд.
- 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.
- Изготавливать 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.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>• Технологии наставничества и обучения на рабочих местах.</li> <li>• Способы организации питания, в том числе диетического.</li> <li>• Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</li> <li>• Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов.</li> <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>
<b>Категория слушателей:</b>	Лица, осваивающие основные программы профессионального обучения (программы повышения квалификации)
<b>Трудоемкость обучения:</b>	120 академических часов
<b>Форма обучения:</b>	Очная, с использованием дистанционных образовательных технологий и электронного обучения
<b>Наименование дисциплин, модулей:</b>	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
<b>Производственное обучение (кол-во часов:)</b>	80 часов
<b>Виды занятий:</b>	Лекции с применением ДОТ и ЭО, практические занятия
<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>	<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>
<b>Квалификационный экзамен:</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 5 разряд по результатам повышения квалификации и выдается свидетельство о профессии рабочего.</b></p>	