

Аннотация к программе профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии рабочего «Повар»

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего «Повар», направлена на профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего, должности служащего «Повар».

Категория слушателей: допускаются все лица различного возраста, без предъявления требований к уровню образования.

Сроки обучения: 144 ак. часа

Форма обучения: очная, с использованием дистанционных образовательных технологий.

1. Цель реализации программы

Целью реализации программы подготовки является формирование профессиональных компетенций, обеспечивающих получение соответствующей квалификации по профессии рабочего/должности служащего *16675 Повар*. Программа направлена на профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего, должности служащего *16675 Повар*.

По результатам профессионального обучения и успешной сдачи квалификационного экзамена слушателю присваивается квалификация «Повар» 3-4 квалификационного разряда, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего, должности служащего).

В результате освоения программы обучающиеся

должны знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного, блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.

Должен уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов,

пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- своевременно оформлять заявку на склад;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

1. Структура образовательной программы

Модуль 1. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.

Модуль 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента

Модуль 3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

Форма итоговой аттестации по программе: профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.