

Аннотация к программе профессионального обучения повышения квалификации по профессии рабочего «Повар»

Программа профессионального обучения повышения квалификации 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» 6 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, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала;
- способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Должны 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

1. Структура образовательной программы

Модуль 1. Контроль качества готовой продукции

Модуль 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Модуль 3. Разработка рецептов с учетом требований нормативно-технической документации.

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