

## **Аннотация к профессиональному обучению программы повышения квалификации по профессии рабочего «Повар»**

Основная программа профессионального обучения разработана для повышения квалификации лиц по профессии рабочего, должности служащего на основе требований профессионального стандарта, утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации № 610-н от 8 сентября 2015 г. по профессии «ПОВАР» (рег.№ 39023)

**Категория слушателей** – уже имеющих профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, должности служащих, в целях последовательного совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся профессии рабочего или имеющейся должности служащего без повышения образовательного уровня.

**Продолжительность обучения** – 160 часов

**Форма обучения** – очная

### **1. Цель реализации программы**

Настоящая программа реализуется в качестве программы повышения квалификации рабочих, служащих и направлена на профессиональное обучение лиц, уже имеющих профессии рабочего или должности служащего, в целях последовательного совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся профессии рабочего / должности служащего без повышения образовательного уровня.

### **2. Характеристика профессиональной деятельности**

**Перечень профессиональных компетенции в рамках имеющейся квалификации, качественное совершенствование которых осуществляется в результате обучения:**

1. Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
2. Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

### **3. Планируемые результаты обучения**

**Вид профессиональной деятельности:**

1. Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
2. Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

**Основная цель вида профессиональной деятельности:**

- 1) приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- 2) приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,

кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

**Формируемые профессиональные компетенции:**

<b>Трудовые функции в соответствии с ПС</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
ТФ 01	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
ТФ 02	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>

	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>
--	---

В результате освоения программы обучающийся должен:

**Уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- 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;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

**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, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

**4. Учебный план**

**ОП.00** Общепрофессиональные дисциплины

**ПМ.00** Профессиональные модули

**УП.01** Учебная практика

**ПП.01** Производственная практика

**Форма итоговой аттестации - квалификационный экзамен**