

АННОТАЦИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ 16675 ПОВАР

1. Цель реализации программы

Основная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» (*профессиональная подготовка*) направлена на профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

2. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

- Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними
- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек в организациях общественного питания
- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
- Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
- Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
- Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов
- 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, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

уметь:

- Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
- Использовать посудомоечные машины
- Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования
- Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления
- Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения
- Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им
- Производить обработку овощей, фруктов и грибов
- Нарезать и формовать овощи и грибы

- Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
- Готовить блюда и гарниры из овощей
- Готовить каши и гарниры из круп
- Готовить блюда из яиц
- Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий
- Готовить блюда из бобовых
- Готовить блюда из рыбы
- Готовить блюда из морепродуктов
- Готовить блюда из мяса и мясных продуктов
- Готовить блюда из домашней птицы
- Готовить мучные блюда
- Готовить горячие напитки
- Готовить сладкие блюда
- Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
- Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
- Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)
- Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия

иметь практический опыт:

- Подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
- Обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
- Подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
- Приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
- Отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

3. Категория слушателей:

- лица, ранее не имевшие профессии рабочего или должности служащего;

4. Форма обучения: очно-заочная

5. Срок освоения программы: 320 академических часа

6. Документ по итогам обучения: свидетельство о профессии рабочего, должности служащего