

АННОТАЦИЯ

основная программа профессионального обучения «Повар 4-5 разряда»

1. Цель. Целью реализации основной программы профессионального обучения «Повар 4-5 разряда» является развитие у обучающихся профессиональных компетенций в соответствии с требованиями профессионального стандарта – «ПОВАР».

2. Планируемые результаты обучения.

В соответствии с требованиями профессионального стандарта «ПОВАР» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "ПОВАР" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68148)) выпускник должен быть готов к выполнению предусмотренных профессиональным стандартом трудовых функций квалификации, относящихся к обобщенной трудовой функции «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий», «Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров».

Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	В/01.4
Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4
Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом	С/01.5
Организация работы бригады поваров	С/02.5
Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров	С/03.5

3. Формы обучения: очно-заочная, заочная (с применением ДОТ).

4. Период реализации программы: 8 недель.

5. Основные модули программы

№ п/п	Наименование модуля /практики	Общая трудоемкость, час.
1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.	6
2	Технологическое оснащение и организация рабочего места.	8
3	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	6
4	Безопасность жизнедеятельности	6
5	Основы калькуляции и учета в общественном питании	6

6	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий	20
7	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента	20
8	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	20
	Учебная практика (производственное обучение)	52
	Производственная практика	52
	Квалификационный экзамен	4
	Итого:	180

6. Разработчик: Гапонова Валентина Евгеньевна - кандидат с.-х. наук, доцент.