**Описание программы профессионального обучения**

**21299 «Повар»**

Цель реализации программы: формирование у обучающихся профессиональных компетенций, необходимых для выполнения вида профессиональной деятельности, приобретение квалификации.

1.1. Настоящая программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» разработана в соответствии с

* Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Профессиональным стандартом «Повар», утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. №610н (зарег. Министерством юстиции РФ 29 сентября 2015 года, регистрационный №39023).
* Приказом Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Перечень профессий и рабочих должностей, служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»
* Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 №292 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

1.2. Нормативный срок освоения программы и трудоемкость

Нормативный срок освоения программы по профессии 16675«Повар» -– 320 часов.

1.3. Требования к поступающему

К освоению программы профессионального обучения допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При проведении лабораторных занятий группа учащихся делится на подгруппы в количестве 12-15 человек. Практическое ознакомление с приемами первичной обработки сырья проводится на предприятиях общественного питания под руководством преподавателей с привлечением квалифицированных работников. По окончании теоретического курса и лабораторных занятий обучающиеся проходят практику и сдают экзамен.

Продолжительность учебного часа теоретических и лабораторно-практических занятий - 45 мин.

Целью практики является ознакомление учащихся с производственным процессом непосредственно на предприятии, применение на практике знаний, полученных при изучении специальных предметов: товароведения пищевых продуктов, физиологии питания, санитарии и гигиены, кулинария.

Производственная практика направлена также на осуществление профессиональной ориентации обучающихся, ознакомление их с ведущими профессиями работников общественного питания, воспитание у них чувства ответственности за порученный участок работы, любви к труду, к своей будущей профессии.

Профессиональная подготовка завершается сдачей квалификационного экзамена в установленном порядке.

**Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности и требования к результатам освоения программы профессионального обучения**

**2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

Объектами профессиональной деятельности являются:

* Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.
* Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

**2.2. Квалификационные характеристики профессиональной деятельности**

**Повар 3 разряда должен:**

Выполнять трудовые действия:

* подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
* уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
* проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
* упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
* подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
* обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;
* подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
* приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
* приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
* приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;
* приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
* приготовление блюд из яиц по заданию повара;
* приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
* приготовление блюд из творога по заданию повара;
* приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
* приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
* приготовление горячих напитков по заданию повара;
* приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
* приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
* приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;
* приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
* процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;
* порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
* помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий, и их презентации;
* прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;
* упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

Уметь:

* готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
* производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
* соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства; организации питания;
* применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
* соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
* отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
* соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
* аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
* производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
* эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

Знать:

* нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
* рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
* требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
* назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
* требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
* правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
* 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, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
* принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
* правила и технологии расчетов с потребителями.