

## **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:

- Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
- Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

### **2.2. Квалификационные характеристики профессиональной деятельности**

**Повар 4 разряда должен:**

Выполнять трудовые действия

- Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий

- Контроль выполнения помощником повара заданий
- Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве
- кулинарных изделий
- Нарезка и формовка овощей и фруктов
- Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и
- Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
- Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд
- Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи
- Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов
- Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных
- Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий
- Приготовление и оформление горячих и холодных соусов
- Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента
- Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента
- Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов
- Приготовление и оформление холодных и горячих десертов

- Приготовление и оформление холодных и горячих закусок
- Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюда
- Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий
- Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Уметь:

- Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу
- Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь
- Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса
- Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий
- Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий
- Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента
- Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
- Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения
- Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале

- Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления
- Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия
- Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия
- Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения

#### Знать:

- Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации
- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов
- Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
- Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям
- Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий
- Способы организации питания, в том числе диетического
- Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий
- Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке
- Технологии наставничества и обучения на рабочих местах

- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания