

**Основная программа профессионального обучения
по профессии «16675 «Повар»
профессиональная подготовка
с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»**

Форма обучения: очная

Объем программы: 144 академических часов

Выдаваемый документ: Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего

Рабочие места, которые возможно занять по итогам обучения по программе (трудоустройство на вакансии в организации, самозанятость, работа в качестве индивидуального предпринимателя):

Повар

Присваиваемый квалификационный разряд: **3 разряд.**

Целевая аудитория программы: лица, не имеющие профессии рабочего или должности служащего

Старт обучения:

1 группа - с 20.10.2021г по 13.10.2021г

2 группа - с 12.10.2021г по 08.11.2021г

3 группа - с 03.11.2021г по 30.11.2021 г

4 группа - с 22.11.2021г по 15.12.2021 г

Программа состоит из следующих модулей:

1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента

Краткое описание программы:

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя должны быть сформированы компетенции, в соответствии с разделом 2.1. программы.

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

- понятие о компетенциях и стандарт компетенции «Поварское дело» Ворлдскиллс Россия;
- современные технологии в профессиональной сфере деятельности;
- принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;
- характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;
- основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;
- принципы обеспечения чистоты всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;
- назначение производственных инструментов и приспособлений в соответствии с инструкциями;
- свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;
- кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия

питания;

- существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;
- строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;

- методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;

блюдо;

- кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления

- существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;

- части рыбы, используемые в кулинарии;

- методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;

кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;

- виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;

- способы приготовления основных бульонов и их применение;
- виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;

- существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам

в зависимости от меню;

- влияние тепловой обработки на ингредиенты;

- виды соусов и правила их приготовления;

- виды супов и правила их приготовления;

- классические гарниры и дополнения к основным блюдам

- важность презентации блюд как части комплексного впечатления;

- виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации;

- тенденции в презентации блюд;

- стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;

- классические гарниры и украшения для традиционных блюд;

- важность контроля выхода порций в предприятии питания;

- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;

- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- процесс заказа продуктов и оборудования;

- доступные решения для хранения продуктов;

уметь:

- оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;

- Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;

- соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;

- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);

- понимать и использовать маркировку ингредиентов;

- определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;

- правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;

- демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;

- подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;

- производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;

- нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;

- подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;
- подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;
- готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;
- производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;
- завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;
- применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;
- осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;
- готовить различные виды макаронных изделий;
- выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;
- применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;
- применять все методы тепловой обработки;
- учитывать сроки обработки сырья;
- сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;
- учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;
- обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;
- подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;
- следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;
- сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;
- изготавливать широкий диапазон блюд, включая супы и соусы, закуски горячие и холодные, салаты и холодные блюда; блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных, блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи, овощные и вегетарианские блюда, фирменные и национальные блюда, блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий, хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты;
- подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;
- готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;
- осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);
- применять современные технологии и методы приготовления пищи;
- правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;
- очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;
- изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;
- представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;
- готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;
- вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;
- профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;
- обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;
- использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.;
- выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;
- изготавливать различные виды макаронных изделий;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.

Преподаватель: Антипова Татьяна Вячеславовна, преподаватель профессионального цикла.