

Аннотации к рабочим программам 16675 Повар

16675 Повар 3(4) разряда должен обладать трудовыми функциями:
ТФ.01 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
ТФ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

ОП. 01 Калькуляция

1. Паспорт программы учебной дисциплины

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения программы профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар

1.2. Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения:

Дисциплина ОП. 01 Калькуляция относится к общепрофессиональному циклу.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Пользоваться справочными материалами
- Отражать операции в первичных, учетных документах финансово-хозяйственной деятельности
- Оформление операций по учету товарно - материальных ценностях.

знать:

- Главные цели учета на предприятии общественного питания.
- Основные задачи бухгалтерского учета на предприятии общественного питания.
- Организация бухгалтерского учета на предприятии общественного питания.
- Основные задачи отчетности на предприятии общественного питания.
- Виды материальной ответственности работников предприятия общественного питания.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 9 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 8 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 1 часа.

ОП.02 Основы микробиологии

1. Паспорт программы учебной дисциплины

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения программы профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар

1.2. . Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения: Дисциплина ОП.02 Основы микробиологии относится к общепрофессиональному циклу

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления.
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.
- санитарно-технические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.
- правила личной гигиены работников пищевых производств.
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.
- правила поведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 9 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 8 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 1 часа.

ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1. Паспорт рабочей программы

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения программы профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар

1.2. Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения:

Дисциплина ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места относится к общепрофессиональному циклу.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд.
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства.
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства.
- производить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- характеристики основных типов организации общественного питания
- принципы организации кулинарного производства
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила безопасности их использовании;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 9 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 8 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 1 часа.

ОП. 04 Физиология питания

1. Паспорт программы учебной дисциплины

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения программы профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар

1.2. Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения:

Дисциплина ОП. 04 Физиология питания относится к общепрофессиональному циклу.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения

дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов
- Рассчитывать энергетическую ценность блюд
- Составлять рационы питания

знать:

- Роль пищи для организма человека
- Основные процессы обмена веществ в организме
- Суточный расход энергии
- Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.
- Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания
- Физико-химические изменения в пище в процессе пищеварения.
- Усвояемость пищи, влияющие на неё факторы.
- понятие рациона питания
- Суточную норму потребности человека в питательных веществах.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 13 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 12 часов; самостоятельной работы обучающегося - 1 часа.

1. Паспорт программы профессионального модуля

ПМ.01 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий

1.1. Область применения программы

Настоящая программа профессионального модуля (далее – программа) – является частью основной программы профессионального обучения программа профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар.

Программа направлена на присвоение квалификации по профессии 16675 Повар 3(4) разряда.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанными видами трудовых функций обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен овладеть:

ТФ.01 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

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
Необходимые умения	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
Необходимые знания	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

ТФ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Трудовые действия	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 мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
	Приготовление блюд из яиц 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
Необходимые умения	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
	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
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	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 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
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 228 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 104 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 88 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 16 часов.

Учебной практики – 124 часов.

2. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видами трудовых функций ТФ.01-ТФ.02.