

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Институт дополнительного профессионального образования федерального
государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Новосибирский государственный аграрный университет»
(ИДПО ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ)

Аннотация
программы профессионального обучения
переподготовки
профессия «Повар»
код профессии 16675

Цель реализации программы: Целью реализации программы является профессиональное обучение лиц, уже имеющих профессию рабочего, профессии рабочих, в целях получения новой профессии рабочего с учетом потребностей производства, вида профессиональной деятельности, приобретения ими профессиональных знаний, умений, навыков и формирование компетенций, необходимых рабочим по профессии «Повар» для выполнения работ, соответствующих 2 квалификационному разряду.

Трудоемкость (срок) обучения: 3 месяца / 486 часов

Форма обучения: очная или очно-заочная

Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатель должен приобрести следующие знания и умения

Слушатель должен знать:

- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;
- правила нарезки хлеба;
- сроки и условия хранения очищенных овощей;
- устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок;
- приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.
- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделия, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;
- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Слушатель должен уметь:

- выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий;
- выполнять очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;
- перебирать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель;

- удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси;
- мыть овощи, промывать их после очистки, доочистки;
- нарезать хлеб, картофель, овощи, зелень;
- размораживать рыбу, мясо, птицу;
- потрошить рыбу, птицу, дичь;
- разделять сельдь, кильку;
- обрабатывать субпродукты;
- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель и другие овощи, каши, бобовые, макаронные изделия, яйца;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные и крупяные изделия;
- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формировать, фаршировать, начинять изделия;
- приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов;
- порционировать (комплектовать), осуществлять раздачу блюд массового спроса.

Слушатель должен иметь навыки:

- выполнения вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий (2 разряд);
- приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки (3 разряд);
- соблюдения правила охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и гигиены в процессе приготовления блюд.

Содержание программы. Основные разделы.

I. Теоретическое обучение

Проходит в учебных аудиториях, обучающиеся приобретают профессиональные знания, умения, навыки, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями и иными профессиональными средствами.

II. Производственное обучение: Учитывая специфику изучаемой профессии организуется производственное обучение на предприятиях г. Новосибирска, НСО и регионов.

Форма итоговой аттестации: квалификационный экзамен

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии рабочего без изменения уровня образования.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Институт дополнительного профессионального образования федерального
государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Новосибирский государственный аграрный университет»
(ИДПО ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ)

ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ
программы профессионального обучения
переподготовки
профессия «Повар»
код профессии 16675

Вид: Профессиональное обучение

Подвид: переподготовка

Трудоемкость (срок) обучения: 3 месяца / 486 часов

Форма обучения: очная или очно-заочная

Основные разделы, дисциплины, темы:

- 1. Раздел 1. Теоретическое обучение**
 - 1. Экономический курс**
 - 1.1. Экономика предприятия и отрасли**
 - 2. Общеотраслевой курс**
 - 2.1. Товароведения пищевых продуктов**
 - 2.1.1. Введение
 - 2.1.2. Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки
 - 2.1.3. Зерно и продукты его переработки
 - 2.1.4. Мясо и мясные продукты
 - 2.1.5. Рыба и рыбные продукты
 - 2.1.6. Молоко и молочные продукты
 - 2.1.7. Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры
 - 2.1.8. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия
 - 2.1.9. Вкусовые продукты
 - 2.2. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены**
 - 2.2.1. Основы физиологии питания
 - 2.2.2. Основы эпидемиология
 - 2.2.3. Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика
 - 2.2.4. Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания
 - 2.2.5. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи
 - 2.2.6. Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания
 - 2.2.7. Охрана окружающей среды
 - 2.3. Основы калькуляции и учета**
 - 2.3.1. Введение
 - 2.3.2. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания
 - 2.3.3. Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания
 - 2.3.4. Учет сырья и готовой продукции на производстве

- 2.3.5. Инвентаризация продуктов и тары
- 2.4. Организация производства предприятий общественного питания**
- 2.4.1. Введение
- 2.4.2. Организация снабжения предприятий общественного питания
- 2.4.3. Организация производства предприятий общественного питания
- 2.4.4. Организация обслуживания посетителей

3. Специальный курс

3.1. Кулинария

- 3.1.1. Введение
- 3.1.2. Механическая кулинарная обработка сырья
- 3.1.3. Тепловая кулинарная обработка продуктов
- 3.1.4. Кулинарная характеристика блюд

3.2. Оборудование предприятий общественного питания

- 3.2.1. Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность
- 3.2.2. Общие сведения о машинах
- 3.2.3. Механическое оборудование
- 3.2.4. Тепловое оборудование
- 3.2.5. Холодильное оборудование

II. Раздел 2.Производственное обучение

- 1. Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электро- и пожарной безопасности на предприятии общественного питания
- 2. Механическая кулинарная обработка сырья**
- 2.1. Отработка навыков нарезки хлеба
- 2.2. Приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов, ягод
- 2.3. Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи
- 2.4. Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов
- 3. Приготовление готовых блюд и изделий**
- 3.1. Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей
- 3.2. Приобретение навыков приготовления блюд их круп, бобовых и макаронных изделий
- 3.3. Приобретение навыков приготовления блюд из яиц
- 3.4. Приобретение навыков приготовления теста и изделий из него
- 3.5. Приобретение навыков приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов
- 3.6. Самостоятельное выполнение работ повара
- 3.7. Практическая квалификационная работа

Итоговая аттестация: квалификационный экзамен