**ОПИСАНИЕ**

**программы профессионального обучения**

**«Повар»**

Нормативную правовую основу разработки программы профессиональной подготовки по рабочей профессии 16675  «Повар»   составляют:

 Федеральный закон «Об образовании» № 273;

   Квалификационные требования по профессии 16675«Повар»,

Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;

 Нормативно-методические документы Минобрнауки России:

Приказ Минобразования России от 21.10.1994 № 407 «О введении модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям»

Приказ 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»

**Общая характеристика программы профессионального обучения**

**«Повар» 3 разряда**

Программа профессионального обучения «Повар»» имеет своей целью подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве «Повара» 3 разряда в организациях предприятий общественного питания.

Нормативные сроки освоения профессиональной образовательной программы - 480 часов (264 часа аудиторные занятия, производственное обучение - 200 часов, консультации - 8 часов, экзамены - 8 час).

**Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- подготовка к работе своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; 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;

- -уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;

- обработка сырья и приготовление супов и блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- подготовки сырья и приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;

- приготовление и оформление холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков

- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;

**Требования к результатам освоения программы профессионального обучения**

**«Повар»**

**1.**Выпускник, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

**4.2 Профессиональные компетенции**

**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 1.4.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

ПК 4.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимент

**2**. В результате освоения программы обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

**Повар 3-его разряда *должен знать:***

* правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;
* правила,  приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке мяса, рыбы, овощей, круп  и других продуктов;
* ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их приготовления;
* виды каш и правила их варки;
* приемы варки овощей;
* кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов;
* признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;
* назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними;
* правила приготовления блюд из концентратов;
* правила раздачи блюд массового спроса;
* способы рациональной организации труда на рабочем месте;
* правила санитарии и гигиены; требования безопасности труда и противопожарной безопасности; производственную (должностную) инструкцию и правила внутреннего распорядка.

**Повар 3-его разряда *должен уметь:***

* варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия и каши;
* жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блины, оладьи, блинчики;
* запекать овощные и крупяные изделия;
* формировать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
* формировать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей, круп);
* проводить вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протирание);
* вести процессы механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывать, очищать и нарезать овощи и зелень; размораживать мясо, рыбу; потрошить дичь, сельскохозяйственную птицу, рыбу; разделывать сельдь, кильку, обрабатывать субпродукты и пр.);
* приготавливать блюда из концентратов;
* порционировать, раздавать блюда массового спроса;
* соблюдать требования безопасного труда.

**Учебный план**

Учебный план является документом, разработанным образовательной организацией и утвержденным директором, который включает: перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин, виды учебных занятий, формы проведения промежуточной аттестации.

**Рабочие программы учебных дисциплин, производственной практик**

Рабочие программы разработаны по всем учебным дисциплинам, производственной практикам, входящим в учебный план образовательной программы профессионального обучения «Повар» 3 разряда