

**АННОТАЦИЯ
НА ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
16675 ПОВАР
ОБЛАСТНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БРАТСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессиональной подготовки 16675 Повар включает в себя: цель обучения, планируемые результаты обучения, учебный план, рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, организационно-педагогические условия, формы итоговой аттестации.

2. Цель и задачи рабочей программы – требования к результатам освоения программы профессиональной подготовки 16675 Повар:

Цель: овладение профессиональной деятельностью обучающихся в качестве повара-3 разряда в организациях и предприятиях общественного питания различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм: столовых, закусочных, кафе, барах, ресторанах и др.

В результате освоения программы профессиональной подготовки обучающийся

должен знать:

- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектации), сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий;
- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, рыбы, мяса, домашней птицы;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественной продукции;
- правила, приемы и последовательность выполнения операции по подготовке продуктов и тепловой обработке;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;
- назначение, правила использования технического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

должен уметь:

- приготавливать блюда или кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель и другие овощи, каши, бобовые и макаронные изделия, яйца;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощные, рыбный, мясной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные или крупяные изделия;
- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формировать, фаршировать, начинять изделия;
- приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов.
- порционировать (комплектовать), раздавать блюда массового спроса.

3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы курса:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 320 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 18 часов,
практических занятий 28 часов;

самостоятельная работа обучающихся 106 часов;
производственная практика – 168 часов.

4. Содержание курса:

Раздел 1. Общепрофессиональные дисциплины

Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.

Основы калькуляции и учета.

Тема 1.1

Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.

Тема 1.2

Основы калькуляции и учета.

Раздел 2. ПМ.00 Профессиональные модули.

МДК.01.01

Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.

МПК.02.01

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц. Теста.

МДК.03.01

Приготовление супов и соусов

МДК.04.01

Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы.

МДК.05.01

Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

МДК.06.01

Технология и оформление холодных блюд и закусок.

МДК.07.01

Технология приготовления сладких блюд и напитков.

5. Компетенции, формируемые в результате освоения курса

Код ПМ	Код ПК	Наименование результата обучения
ПМ.01	ПК 1	Производить первичную обработку, нарезку овощей и грибов,
	ПК 2	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПМ.02	ПК 1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
	ПК 2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, простые блюда из бобовых и кукурузы.
	ПК 3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
	ПК 4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
	ПК 5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПМ03	ПК 1	Готовить бульоны и отвары
	ПК 2	Готовить простые супы
	ПК 3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
	ПК 4	Готовить простые соусы
ПМ04	ПК 1	Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом.
	ПК 2	Производить приготовление и подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
	ПК 3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы
ПМ05	ПК 1	Производить обработку мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
	ПК 2	Производить приготовление и подготовку основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, домашней птицы.
	ПК 3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
	ПК 4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПМ06	ПК 1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты питания
	ПК 2	Готовить и оформлять салаты
	ПК 3	Готовить и оформлять простые холодные закуски
	ПК 4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПМ07	ПК 1	Готовить и оформлять простые сладкие блюда
	ПК 2	Готовить простые горячие напитки
	ПК 3	Готовить и оформлять простые холодные напитки.

6. Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная

Методы:

– словесные (беседа, работа с книгой, дискуссия, применение аудио и видео дисков, компьютерных презентаций);

– наглядные (демонстрации наглядных пособий, картин, плакатов, таблиц, самостоятельные наблюдения);

– практические (упражнения, самостоятельные письменные и контрольные работы, написание рефератов, докладов); деловые игры.

Составитель: Еркина И.Ю.