

Информационная карта программы

Наименование курса: (100 символов без учета пробелов)	16675 Повар
Проект ЦОПП: (Раздел)	Программы профессионального обучения
Компетенция:	-
Вид программы:	<i>Профессионального обучения</i>
Короткое описание курса (Анонс): (200 символов без учета пробелов)	Слушатель, успешно завершивший обучение по программе, должен решать следующие профессиональные задачи в производственно-технологической деятельности: - организовать и провести приготовление полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и сельскохозяйственной птицы под руководством повара; - организовать и провести приготовление ассортимента холодной продукции под руководством повара; - организовать и провести приготовление ассортимента горячей продукции под руководством повара
Результаты курса (Подробнее):	В результате обучения слушатель будет знать: -ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы; - ассортимент, технологию приготовления полуфабрикатов (п/ф) для блюд массового спроса; - способы минимизации отходов при обработке сырья; - правила, условия и сроки хранения п/ф; - ассортимент, рецептуры и технологии приготовления простых блюд и закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы; - правила проведения бракеража холодных закусок; - требования к оформлению холодных закусок; - температуру подачи простых холодных блюд; - виды технологического оборудования, инвентаря, посуды, правила их безопасного использования; - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству горячих блюд; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении простых горячих блюд; -ассортимент, рецептуры, технологию приготовления, оформления и отпуска блюд массового спроса из овощей, грибов, рыбы, мяса, теста; - способы сервировки тарелок, варианты оформления, температуру подачи; - требования к качеству горячих блюд; - правила проведения бракеража; - виды технологического оборудования, инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, правила их безопасного использования; - классификацию, пищевую ценность мучных блюд и изделий простого ассортимента; - рецептуры, технологию приготовления простых блюд и изделий из пресного и дрожжевого теста; - требования к качеству мучных блюд и изделий;

	- правила проведения бракеража; - причины возникновения производственного брака; - виды технологического оборудования, инвентаря и посуды для приготовления мучных блюд и изделий В результате обучения слушатель будет уметь: - проверять органолептическим способом качество овощей, грибов, рыбы, мясопродуктов и домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления п/ф; - обрабатывать различными методами овощи, грибы, рыбу, мясопродукты и домашнюю птицу; - охлаждать, замораживать и размораживать приготовленные п/ф; - оценивать качество приготовленных п/ф; - организовывать рабочее место в производственных цехах; - проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; - использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; - оценивать качество закусок; - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; - проверять органолептическим способом качество рыбы, мяса, домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления п/ф и готовых блюд; - использовать различные технологии приготовления и оформления простых блюд из рыбы, мяса, птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам; - оценивать качество горячих блюд; - проверять органолептическим способом качество сырья для приготовления простых мучных блюд и изделий; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления п/ф и готовых блюд и изделий из бездрожжевого и дрожжевого теста; - оценивать качество приготовленных блюд и изделий.
Содержание курса:	Тема 1. Введение в профессию, основы микробиологии и санитарии Тема 2. Техническое оснащение и организация рабочего места Тема 3. Приготовление полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, с/птицы Тема 4. Приготовления холодных и горячих блюд Тема 7. Производственная практика Итоговая аттестация (Экзамен)
Ресурсы ЦОПП: (При наличии)	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет»
Преподаватели: (Полные ФИО и фотографии)	Верещак Вероника Валерьевна, Трубина Ирина Александровна
Адресность:	Студенты 1 курса института СПО

Формат обучения:	Смешанный
Срок реализации: (Длительность)	Продолжительность: Трудоемкость всего – 144 академических часа Количество дней недель обучения – 16 недель
Стоимость: (Бесплатно Платно - цена)	30 000
Центр обучения: (Полное наименование образовательной организации Партнера)	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет»
Получаемый документ:	Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего
Место нахождения центра обучения: (Адрес нахождения ОО Партнера)	г. Ставрополь, пер. Зоотехнический 12.
Доступность для лиц с ОВЗ:	Да
Уровень сложности:	Стартовый
Ответственный менеджер:	Максименко Анастасия Александровна
Ссылка на форму регистрации: (Подкрепляет ответственный за сайт)	