

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
Краснодарский кооперативный институт (филиал)

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ
АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
Профессия «Повар»

Краснодар

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1. **Цель освоения дисциплины** – цель образовательной программы профессионального обучения по профессии Повар — профессиональная и личностная подготовка специалистов к будущей практической деятельности, (формирование у обучающихся компетенций, необходимых для приобретения новой квалификации и применения полученных компетенций в профессиональной деятельности в обслуживании потребителей в организациях питания.

2. **Знания, умения, приобретаемые в результате освоения дисциплины**

Знать:

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

- Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, водоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними

- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, рациионированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий

- Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения

- Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке

- Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Уметь:

приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

— приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

—приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

- Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

- Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий.

3. Общая трудоемкость дисциплины: 158 ч.

4. Содержание дисциплины:

Основы предпринимательской деятельности.

Основы микробиологии, санитарии

Калькуляция

Техническое оснащение предприятий общественного питания

Отрядные ценности. История и структура РСО. Позиционирование РСО.

Организация деятельности штабов студенческих отрядов.

Специфика работы на трудовых проектах студенческих отрядах.

Рецептура, основы технологии приготовления всех видов блюд и кулинарных изделий.

Особенности приготовления национальных, фирменных блюд и блюд иностранных кухонь.

Характеристика диет. Блюда и продукты, запрещенные к применению по отдельным диетам.

Правила порционирования, оформления и подачи заказных, фирменных и диетических блюд.

Правила составления праздничного меню, меню по обслуживанию отдельных контингентов питающихся.