Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Адыгея «Красногвардейский аграрно-промышленный техникум» в рамках реализации федерального проекта «Содействие занятости» национального проекта «Демография» организовывает обучение по программе повышения квалификации по компетенции «Поварское дело».

Право на обучение имеют

- граждане в возрасте 50 лет и старше, граждане предпенсионного возраста имеющие профессию повара.

Граждане, относящиеся к указанным категориям, и желающие пройти

обучение, могут подать заявления на обучение с использованием Единой цифровой

платформы в сфере занятости и трудовых отношений «Работа в России»

(https://trudvsem.ru/), и пройти следующие этапы:

1. Авторизироваться на портале через Госуслуги.

2. Зайти на страницу «Список образовательных программ».

3. Подать заявку на интересующую программу.

Вместе с этим гражданином необходимо в течение трёх дней после подачи

заявки получить в ЦЗН услугу по профессиональной ориентации, по итогам

которой будет выдано подтверждение участия в проекте, отказ или рекомендация

по смене программы обучения.

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя должны будут сформированы компетенции, в соответствии с разделами программы.

**знать:**

- понятие о компетенциях и стандарт компетенции «Поварское дело» Ворлдскиллс Россия;

- современные технологии в профессиональной сфере деятельности;

- принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;

- существующие виды: мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование; рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления; части рыбы, используемые в кулинарии;

- виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;

- способы приготовления основных бульонов и их применение;

- виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;

- существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;

- влияние тепловой обработки на ингредиенты;

- виды соусов и супов и правила их приготовления;

**уметь:**

- оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;

- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов,

регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (HACCP);

- понимать и использовать маркировку ингредиентов;

- определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;

- правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;

- демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;

- подготавливать и разделывать различные виды мяса, птицы и дичи;

- осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;

- следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;

- готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;

- готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;

- выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.

В конце обучения проводится итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу (в форме демонстрационного экзамена) и проверку теоретических знаний.

Для итоговой аттестации используется комплект оценочной документации (КОД) № 1.2 «Короткие программы» по компетенции «Поварское дело», размещенный в Банке эталонных программ Академии Ворлдскиллс Россия.

После окончания обучения выдаётся свидетельство о квалификации.