



АННОТАЦИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ

13249 Кухонный рабочий

для лиц с ограниченными возможностями здоровья
Квалификация – Кухонный рабочий.

Форма обучения – очная

Срок получения профессии 13249 Кухонный рабочий
1 год 10 месяцев



ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

Область профессиональной деятельности выпускников: уборка производственных помещений, подготовка и санитарная обработка производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов, первичная обработка сырья.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- кухонная посуда и инвентарь;
- столовая посуда и приборы;
- моющие средства;
- процессы и операции обработки и подготовки пищевого сырья.

Обучающийся по профессии 13249 Кухонный рабочий готовится к следующим видам трудовых функций:

- ✓ Уборка и подготовка к работе производственных помещений.
- ✓ Подготовка производственного инвентаря, кухонной посуды, столовой посуды и приборов.
- ✓ Обработка традиционных видов овощей, грибов и плодов.
- ✓ Подготовка зерновых продуктов, яиц, рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы.
- ✓ Вскрытие тары различного сырья.

Уборка и подготовка к работе производственных помещений.

- проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений;
- пользоваться средствами уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений;
- соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств;
- убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.

Подготовка производственного инвентаря, кухонной посуды, столовой посуды и приборов.

- принимать столовую посуду и приборы в моечное отделение для столовой посуды;
- удалять остатки пищи с посуды и производственного инвентаря;
- мыть и ополаскивать производственный инвентарь, кухонную, столовую посуду и приборы ручным, механическим способом, в посудомоечной машине;
- сушить и раскладывать кухонную и столовую посуду, производственный инвентарь и приборы по местам;
- чистить все типы поверхностей кухонной и столовой посуды, производственного инвентаря и приборов;

- пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов;

Обработка традиционных видов овощей, грибов и плодов.

- хранить традиционные виды овощей, грибов, плодов в свежем, сушеном, замороженном, консервированном и очищенном виде;
- проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов перед обработкой;
- мыть овощи (корнеплоды, клубни, листья, стебли и соцветия различных овощей), плоды, свежие, сухие и консервированные грибы;
- очищать и дочистать овощи, плоды ручным и механическим способом, удалять кочерыжку у капусты;
- промывать и замачивать сухофрукты.

Подготовка зерновых продуктов, яиц, рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы.

- перебирать, промывать, ошпаривать горячей водой, замачивать и подсушивать отдельные виды зерна, круп, бобовые;
- проверять яйца на свежесть, мыть и обрабатывать их перед использованием;
- просеивать муку ручным и механическим способом;
- размораживать мороженую домашнюю птицу, потрошенную и непотрошеную рыбу, мясо и мясные продукты;
- обмывать и обсушивать тушки перед разделкой, мясо и мясные продукты;
- опаливать тушки домашней птицы для удаления волосков, остатков перьев и пуха и удалять «пеньки»;
- очищать от чешуи, удалять головы и плавники, промывать непотрошеную рыбу;
- вскрывать тару различного сырья.

Описание профессии «Кухонный рабочий»

Кухонный работник – это человек, работающий на кухне, но не в качестве повара, а в качестве его помощника. При этом такой работник должен обладать такими же навыками и познаниями, что и сам повар. Рабочим местом этого специалиста являются производственные цеха пищеблока (заготовочные либо доготовочные), подсобки, моечные, холодные цеха.

На чем в основном специализируется деятельность такого работника, можно определить уже из названия. Вся работа специалиста осуществляется в условиях кухни. Кухонные работники помогают повару в приготовлении пищи. Также у них есть своя униформа. Она может быть такой же, как у главного повара. Одни повара не могут успеть за всем и приготовить пищу для всех посетителей. Именно по этой причине на кухне так важны помощники. Но любой кухонный работник имеет законное право на возможный карьерный рост до должности повара, а в некоторых случаях до шеф-повара.



Обязанности кухонного рабочего: быть чистоплотным; четко выполнять свою работу; организовывать свой рабочий стол; отличаться физической выносливостью; находить общий язык с коллективом; уметь сосредотачиваться; проявлять творческие качества. Такие качества и черты помогут быстро войти в производственный процесс, поэтому являются довольно важными.