

	блюд, напитков и кулинарных изделий
	Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептов
	Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу
	Производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	Технологии в молекулярной кухне
	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов
	Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации
	Правила эксплуатации кухонных роботов
	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Принципы ХАССП в организациях общественного питания
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
Программы профессионального обучения
(Профессиональной переподготовки, повышения квалификации)

«Повар»

Цели курса – профессиональное обучение по профессии «Повар». Обучение теоретическим знаниям, навыкам и умениям, необходимым для выполнения работ по данной профессии.

Категории обучаемых:

Программа профессионального обучения предназначена для лиц, желающих приобрести профессию «Повар» (3-5 разряда).

Продолжительность (трудоемкость) обучения:

160 академических часов. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Формы обучения:

Очная (с отрывом от работы), очно-заочная (с частичным отрывом от работы), заочная (без отрыва от работы). При реализации программы применяется форма организации образовательной деятельности, основанная на модульном принципе представления содержания образовательной программы и построения учебного плана, использовании различных образовательных технологий, в том числе дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

Режим занятий:

Не более 8 академических часов в день. Предусматривается возможность обучения по индивидуальному учебному плану (таблица 1) в пределах осваиваемой дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки.

Таблица 1

№	Наименование учебных	Всего,	В том числе	Формы
---	----------------------	--------	-------------	-------

п/п	модулей	час.	лекции	практические занятия	контроля
1	Модуль 1. Общепрофессиональный курс	36	14	16	6
1.1	Организация производства и оборудование на предприятиях общественного питания	4	2	2	
1.2	Основы физиологии питания	4	2	2	
1.3	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	6	2	4	
1.4	Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	8	4	4	
1.5	Охрана труда, пожарная безопасность	8	4	4	
1.6	Промежуточный контроль	6			6
2	Модуль 2. Профессиональный курс	72	28	38	6
2.1.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	14	6	8	
2.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	16	6	10	
2.3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	18	8	10	
2.4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	18	8	10	
2.5	Промежуточный контроль	6			6
3.	Модуль 3. Практическое обучение	38	6	12	20
3.1	Самостоятельное выполнение работ под руководством повара. Учебная практика.	18	6	12	
4	Выпускная квалификационная работа	20			20
5.	Консультации и подготовка к экзамену	6	6		
6.	Квалификационный экзамен	8			8
7.	ВСЕГО:	160	54	66	40