ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ
ПОДПИСЬЮ

Сертификат:
009D3E0D8716CA8AF79ED3021E143580E0
Владелец: Сафин Никита Валерьевич
Действителен: с 27.11.2023 до 19.02.2025

Аннотация к дополнительной профессиональной программе профессиональной переподготовки «Поварское и кондитерское дело»

Программа направлена на формирование компетенций в соответствии с трудовыми функциями специалиста по поварскому и кондитерскому делу: организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В результате обучения выпускник программы будет способен:

изготавливать широкий диапазон блюд, включая:

− супы и соусы,

− закуски горячие и холодные,

− салаты и холодные блюда,

− блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных,

− блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи,

− овощные и вегетарианские блюда,

− фирменные и национальные блюда,

− блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий,

− хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты;

− подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата.

Особенности программы – программа направлена на получение компетенции, необходимой для выполнения нового вида профессиональной деятельности, на формирование теоретических и практических навыков поварского дела: требования охраны труда и техники безопасности; современные технологии в профессиональной сфере; современные виды оборудования, инструментов, инвентаря; изготовление и презентация блюд; организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Содержание вновь формируемой компетенции

1. Организация и управление работой
2. Навыки коммуникации и работы с клиентами
3. Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда
4. Знания об ингредиентах и меню
5. Подготовка ингредиентов
6. Применение различных методов тепловой обработки
7. Изготовление и презентация блюд
8. Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет

Категория слушателей: лица, имеющие/получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Трудоемкость обучения: 256 академических часов.

Форма обучения: очная

Структура дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки «Поварское и кондитерское дело»

№	Наименование модулей	Всего, ак.час.	В томчисле		
			лекции	практ. занятия	промеж. и итог.контроль
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
1.	Модуль 1. Стандарты компетенции «Поварское дело»	8	4	2	2

2.	Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	2	2		
3.	Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого	2	2		
4.	Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности	8	4	2	2
5.	Модуль 5. Современные технологии в профессиональной сфере	8	4	3	1
6.	Модуль 6. Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией	6		4	2
7.	Модуль 7. Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента	24	10	12	2
8.	Модуль 8. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий сложного ассортимента	140	42	96	2
9.	Модуль 9. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	50	34	14	2
10.	Итоговая аттестация	8			8
	ИТОГО:	**256**	102	133	21