ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ
ПОДПИСЬЮ

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

Аннотация
к основной программе профессионального обучения
по профессии «16675 «Повар»
профессиональная подготовка

Программа направлена на формирование компетенций в соответствии с трудовыми функциями повара: производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

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, блюда из мяса домашних животных, птицы, овощные блюда, блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий, хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты;

• готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара.

Основная программа профессионального обучения по профессии «16675 «Повар» *профессиональная подготовка* направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего; на формирование компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в сфере приготовления качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентации и продажи в организациях питания.

Трудоемкость обучения: 144 академических часа.

Форма обучения: очная

Структура основной программы профессионального обучения по профессии «16675 «Повар» *профессиональная подготовка*

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе		
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	промеж. и итог.контроль
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
1.	**Раздел 1. Теоретическое обучение**	**24**	**10**	**8**	**6**
1.1	Модуль 1. Стандарты по компетенции «Поварское дело»	8	2	4	2
1.2	Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	3	2		1
1.3	Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого	3	2		1
1.3	Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности	10	4	4	2
2.	**Раздел 2. Профессиональный курс**	**110**	**30**	**70**	**10**
2.1	Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией	***6***		***4***	***2***
2.2	Модуль 1 Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	22	6	14	2
2.3	Модуль 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	40	12	26	2
2.4	Модуль 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	28	8	18	2

2.5.	Модуль 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента	14	4	8	2
3.	**Квалификационный экзамен:** **- проверка теоретических знаний;** **- практическая квалификационная работа (демонстрационный экзамен)**	**10**			**10**
	ИТОГО:	**144**	**40**	**78**	**26**