



Аннотация программы профессионального обучения –
повышение квалификации по рабочим, служащим
«Повар 6 разряда»

Цель освоения: повышение квалификации кадров для организаций питания по профессии повар; достижение уровня профессиональных компетенций повара 6 разряда, необходимых для практического применения в профессиональной деятельности; слушатель должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве заведующего производством/управляющего производством в организациях (на предприятиях) сферы общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

Категория слушателей: повара 5 разряда со стажем работы не менее двух лет на пятом квалификационном уровне в основном производстве организаций питания.

Нормативная трудоемкость обучения: 144 часа.

Планируемые результаты обучения по дисциплине

В результате освоения Программы слушатели должны уметь:

Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих особо сложной кулинарной обработки: поросенок заливной или фаршированный; паштет из печени; кнели рыбные в желе; рыба заливная фаршированная; мясо, субпродукты, фрикадельки из телятины заливные в вегетарианском желе; мясной сыр; бульоны с профитролями, кнелями, мясными фрикадельками; уха из различных пород рыб; ботвинья, окрошка овощная, мясная, с дичью; блюда из рыбы, мяса, запеченные отдельными порциями в различных соусах; мясное пюре, суфле, пудинги, рулеты, котлеты натуральные или фаршированные из кур или дичи; яично-масляные соусы, масляные смеси, соуса-майонезы с различными вкусовыми и ароматическими добавками; желированные кремы, муссы, самбуки, сладкие соусы, фрукты и ягоды в сиропе, с взбитыми сливками на сахаре; воздушные пироги, суфле, десертное мороженое, парфе, горячие напитки и др. Порционирование, оформление и отпуск заказных и фирменных блюд, блюд национальных и иностранных кухонь; изделий и готовых блюд для выставок-продаж.

В результате освоения Программы слушатели должны знать:
рецептуру, технологию приготовления всех видов блюд и кулинарных



изделий; особенности приготовления национальных, фирменных блюд и блюд иностранных кухонь; характеристику диет; блюда и продукты, не рекомендуемые к применению по отдельным диетам; изменения, происходящие при тепловой обработке с белками, жирами, углеводами, витаминами, красящими и другими веществами, содержащимися в пищевых продуктах; правила порционирования, оформления и подачи заказных, фирменных и диетических блюд; правила составления праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию отдельных контингентов питающихся и др.; способы устранения пороков в готовой продукции.

Форма обучения: заочная с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Форма аттестации (итоговая форма контроля по программе):
зачет

Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы: свидетельство о повышении квалификации установленного образца